بسم الله الرحمن الرحيم

ان الله تبارك وتعالى لما خلق نوع الانسان
اعدل الامزجة من جميع الحيوانات وجعل في كل منهم غذاء
عريضا غير محصور في حيز ضيق ولذلك اختلفت صورهم
وطبايعهم وامزجتهم واخلاقهم بخلاف ساير اصناف
الحيوانات وجب ان تكون اغذيتهم واشربتهم مختلفة
كثيرة من اصناف مختلفة الطبايع خلاف ما عليه حال
غذاء ساير الحيوانات باصنافها ليصادف كل انسان
ما يوافق مزاجه من الاصلي او العرضي الحادث كل وقت من
الاحوال بسبب يعرض له للطافة مزاجه وتاثره سريعا
بما يرد عليه فيحتاج كل وقت الى غذاء دون غذاء
اغذية موافق لحاله وشهوته ان لم يراع ذلك ولم
يسلم منه ازداد ذلك التاثر اليسير وتفاقم امره فيه
حتى اشرف على المرض ولذلك قالت الحكماء ان التغليط
في زمن الصحة كالتداوي في زمن المرض والمراد بالتغليط
الجمع بينهما في اكلة واحدة اذ من المحال ان يوافق الجميع
من الاغذية معا في حالة واحدة ولهذا كان في اختيار الاغذية
في كل وقت شهوة الصحيح وعليه حالات بدن وطبايع

كتاب الاغذية والاشربة وما يتصل بها

من تصنيف الشيخ الامام الاجل الفاضل الكامل
نجيب الملة والدين مختار بن الامام
والملهمين رضي الملوك
والسلاطين

اغذية فوجب على كل من هو السمين الطف طبعا
واشد تاثرا من المؤثرات الغير الطبيعية له بالضرورة
من ذوي عقل من الناس والخصوص بخصايص من نساء
دون اصحاب الطبايع الكثيفة ان يعرف طبايع الاغذية
والاشربة وخواصها وافعالها ليختار منها كل وقت
ما هو اصلح لمزاجه واوفق لحاله فيدوم له كمال الصحة
ويتوقى ضررها عاجلا وآجلا وقد جمعت كلام جالينوس
وافاضل شارحي كلامه في الاغذية وجميع ما يتناوله
الانسان وفي طبايعها ومنافعها وخواص كل واحد
منها وما وجدته منها شيئا من اثبته في هذه المجالس ليكون
الناظر فيها مطلعا على كنه ما قاله الاولون في الاغذية والاشربة
ومعرفة علم كل منها ومن افعالها

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على
نبينا المصطفى محمد وآله اجمعين قانون ان
الغذاء الحقيقي هو الذي يقوم مقام ما يتحلل من
جواهر اعضاء البدن ويصير بدلا له وذلك يكون
من تلك الاغذية المستعار اسمها من ذلك لصيرورتها
كذلك في ثاني الحال بعد مفارقة بعض اجزائها
التي لا تصلح للغذاء فمن الاغذية غليظة وهي
التي اذا صارت جزء عضو يكون ذلك الجزء
صلبا قويا عسر التحلل وبالضرورة ان يكون هذا
الجنس من الاغذية غليظة عسرة الانهضام ويصلح
لاصحاب الكد والتعب لتصير اعضاؤهم امتن
واصلب واقوى ولئلا تتحلل عنهم ويذوب سريعا
بكثرة الحركات ويكون هضمها عليهم اسهل لتوفر
حرارتهم ومنها لطيفة وهي التي اذا صارت جزء
عضو يكون ذلك الجزء اسخف قواما والطف جوهرا
واسرع تحللا وبالضرورة ان يكون هذا الجنس

من الاغذية لطيفة سريعة الانهضام رخوة
ويصلح للمترفين واصحاب الدعة للطافة اعضائهم
ولينها ولعدم الاسباب المحللة من الكد والتعب
وجودة هضمها فيهم ايضا ولا يصلح هذا
الجنس من الاغذية لاصحاب الكد والتعب لانهم
لا يتقوون عليها ويتحلل عنهم بسرعة كما قال
بقراط كل ما يغذو سريعا فخروجه ايضا يكون
سريعا اي خروجه بالتحلل لكن المنعقد منه
الين واسخف قواما كما لا يصلح الاغذية الغليظة
لاصحاب الدعة والمترفين لعدم احتياجهم اليها
وقصور هضمها فيهم ومن الاغذية حارة وباردة
ورطبة ويابسة على قياس ما قيل في الغليظ
واللطيف اي اذا استحالت الى الاعضاء
وصارت غذاء حقيقيا تكون تلك الكيفيات
باقية فيها الى الحين وللاغذية افعال
وراء التغذية من التسخين والتبريد والترطيب
والتجفيف والقبض والاسهال والادرار

والنفع لعضو والمضرة لآخر وغير ذلك أما
لخواص الأغذية واختلاف طبايعها وأما
لاختلاف أمزجة الأبدان والأعضاء
لبعض تلك الأعراض دون بعض وأما لاجتماع
بعض الأخلاط في آلات الغذاء منها المفسدة
لها أو المزلقة إياها وأما لاختلاف صنعتها
وأما لسوء ترتيب أكلهما في المقادير والأوقات
ولذلك قد يكون الغذاء الواحد ضارا نافعا
مسهلا قابضا كالعسل مثلا فإنه ينهضم
في الأبدان الباردة ويصير دما وفي الأبدان
الحارة اليابسة يستحيل صفراء وهو أيضا
متى وجد من الأحشاء فضل قوة على تنفيذ
الغذاء إلى البدن وتقصيرا في الدفع عاد
الغذاء في النفوذ فزاد البطن تيبسا ومتى وافى
البطن على خلاف ذلك أطلق ومثل الكرنب
والعدس لأنهما مركبا الأجزاء فيهما قوتان
متضادتان فمائهما مسهل وجرمهما قابض

ومتى

ومتى أكلا مع مائيهما فإن وجد البطن سريع
الانطلاق بالطبع أطلقا وإن وجدا على
خلاف ذلك أمسكا لأن إحدى قوتيهما
إذا اتصلت بها أخرى مثلها من البدن تعاونتا
وغلبتا الأخرى ولذلك قد يوجد غذاء لرجل
مصحح لبدنه ممرض لآخر مثل من انحرف مزاجه
عن الاعتدال مثلا إلى ثلاث درجات من
الحر من قبل الطبع أو السن أو غير ذلك فينبغي
أن يكون غذاؤه مائلا عن الاعتدال إلى ثلاث
درجات من البرد حتى إذا عملت فيه حرارته
الغريزية وصار غذاء بالفعل انخلع عما له من البرد
وصار حارا مشاكلا لجوهر بدنه لأن حفظ
الصحة بالمثل ولو اغتذى به صاحب المزاج
البارد لأضرته واستحكم برده ولو اغتذى هو
بغذاء حار بمثل حرارة مزاجه لصار عند هضمه
وعمل حرارته الغريزية فيه أحر مما كان وخرج
عن مشابهة مزاجه فالأغذية إنما تعتبر حالها

وأنها مشابهة للأبدان أو مضادة لها عند
صيرورتها غذاء بالفعل وعند تعريتها عن الأسباب
المغيرة لها والعوارض اللاحقة بها ويحكم على
اعتدالها عند موافقتها للأبدان المعتدلة
المزاج الفاضلة التركيب النقية من الفضول
الحافظة للترتيب ولا تهيج الحلم ولا تبطل القوى
بأنها لها دون ذلك والأغذية التي يغتذي
بها الإنسان ستة أنواع الحبوب
واللحمان والألبان والبيض
والثمار والبقول وأولاها في المرتبة
وأولاها بالمثابرة عليها الحبوب
وهي أسهل اليسير أو هضمًا في المعدة من اللحمان
وأجود الحبوب في أنواعها أتمها إدراكًا وأملسها
وأكثرها امتلاء وأشدها اكتنازًا وأرزنها
يعرف ذلك برزانتها وكثرة دقيقها إلى ريعها
انتقاعًا وانتفاخًا في الماء وأنقاها مما ينبت
معها ويوجد فيها من الحبوب الغريبة لقربة

العهد بالحصاد لوجود الرطوبة الفضلية
فيها ولا بعيدة لتحلل الرطوبة الطبيعية
عنها فإن أجود ما يكون الحبوب من بعد أن
يمضي لها ستة أشهر وإلى تمام سنة وما كان
أعتق من ذلك فهو أسرع انهضامًا بعد أن لا
يكون قد عفن إلا أن غذاءه يكون أقل وما
كان دون الستة الأشهر فهو أعسر انهضامًا
وغذاؤه ثقيل لزج كثير الفضل ويصلح كل
واحد منها بما يجب أن يصلح به فالانتقاع
يكسبها رطوبة وبردًا والسلق يذهب بمرارتها
وعفوصتها والقلي يذهب بلينها ويجعلها
أيبس وأغلظ ويذهب عنها النفخ والرياح والطحن
يجعلها أسرع تغيرًا في المعدة وانهضامًا وأسهل
نفوذًا في البدن والتقشير يجعلها أبطأ انهضامًا
إلا أنه يجعلها أقوى وأكثر غذاء ملائمة
لمزاج الإنسان فإن الله جل وعز لما جعل رئيس
لباب الحيوان جعل له من كل ما يغتذي به لبه

وللحيوانات التى هى بمنزلة القشور قشر فى العجين
يكسر حرارتها ويبعدها بردا والثلج يذهب
عنها التفاهة ويجعلها اذا طعم ويلطفها
والتبزير يذهب بنفخها ويبعدها نفوذا الى
اللب والتخمير يجعلها الطف واسرع نفوذا
وابعد عن احداث السدد والخبز يجعلها
اجف واخف والذ وامرأ والحنطة
اشد الحبوب مشاكلة لطبيعة الانسان
واوفقها لهم واحمدها غذاء لانها مقاربة
للاعتدال الى الحرارة ما هى وحرارتها مشابهة
لحرارة الانسان واجودها المتوسطة فى
الصلابة والسخافة والبياض والحمرة واكثرها
واغلظها غذاء ارزنها واشدها تلززا وحمرة
وما كان منها ابيض رخوا خفيف الوزن فهو
الطفها واقلها غذاء وافضل الخبز خبز الحنطة
ما اتخذ من الحوارى وبولغ فى عجنه دقيقه وجعل
فيه من الملح والبورق والخمير مقدار معتدل

وخمر تخميرا جيدا واختبز فى التنور معتدلا
فى غلظه ورقته وما اتخذ منه من الدقيق وهو
الدقيق الذى قد اخرج منه ما فيه من اللباب
والسميذ يعنى نزع النخالة اقل غذاء واسرع انحدارا
وما اتخذ من السميذ فهو اكثر غذاء وابطأ انحدارا
وما اتخذ من دقيق لم ينزع لبابه ولا نخالته
وهو الخشكار متوسط بينهما واذمانه يولد السوداء
ويسرع بالهرم وما اتخذ من دقيق الحوارى وهو
ما بيض بالمبالغة فى الغسل والبل فهو اقل
غذاء من خبز السميذ واقل حرارة لاكتسابه بردا
من الماء واقل توليدا للسدد لقلة غلظه ولزوجته
لانه قد انقلب من الارضية الى الهوائية يستدل
عليه بخفته وانه لا يغوص فى الماء فقوته قريبة
من قوة النشا وما اتخذ من دقيق قريب العهد
بالطحن كان احمد لبقاء الحرارة النارية فيه
والخبز الفتيت والمغسول وهو الذى فت ونقع
فى الماء وصب عنه مرارا حتى بلغ غاية الانتفاخ

منفخ مضعف للمعدة مطلق للبطن لا يحتمله
الا اصحاب الامزجة الملتهبة الحارة وفي الاحوال
والازمان الحارة واحمد الفتيت ما اتخذ من الخبز
المحمر المختبز في التنور وجفف في الظل حتى
يكون كمية السويق ويلت بدهن اللوز واما
الفتيت اليابس الجنف خبزه في التنور فانه
رديء بطيء الانهضام يورثه التنور يبسا ثم
والخبز الفطير يعسر هضمه ويبطئ انحداره فيتولد
منه اوجاع البطن والسدد واما المتخمر فسليم
من هذه الخلال الا انه اقل واضعف غذاء والخبز
اللين اكثر غذاء واشد ترطيبا واسرع انحدارا
واليابس على خلاف ذلك وكلما كان الخبز اصغر
وارق كان اقل غذاء واشد حبسا للبطن
لان النار تستولي عليه فتفني رطوبته والخبز الذي
من الحنطة الحديثة يسمن بسرعة والخبز الحار
حين يخرج من التنور بطيء الانحدار لمكان الحرارة
فيه ويحدث للعطش للحرارة العرضية التي

وفي

فيه وانفع الخبز واقله ضررا ما اكل بعد خبزه
من الغد الى اخر النهار من اليوم الثاني فاذا
صلب ابطا في المعدة ولم يكن اكله بمحمود وخبز
التنور اوفق في سرعة الهضم والخروج وخبز
الفرن والطابق رديء عسر الهضم الا انه كثير
الغذاء لقصور نضجه عن خبز التنور يصلح لاصحاب
الكد والتعب وخبز الملة ارداء منه لما يخالطه
من الرماد وما طبخ على الطابق بالدهن رديء
وهو اقل اصناف الخبز انهضاما لان الدهن
يمنع تحليل النار اياه فلذلك يعقل البطن ويولد
سددا وما عجن بدهن او لبن غليظ وخم كثير الغذاء
والاطرية باردة رطبة عسرة الانهضام
تولد خلطا لزجا لانها متخذة من عجين فطير
وغذاؤها اذا استمرأت غذاء كثير ولذلك الا
وسويق الحنطة اغذى والين واعدل من
سويق الشعير الا انه بطيء الانحدار كثير النفخ
لا بد من حلاوة تحدره وغسل بالماء الحار حتى

يزيل نفخه واما السويق المتخذ من الحنطة
المسلوقة المقلوة بعد السلق فهو اقل رياحا
واسخن واغذى من النفيع واما النشا فهو بارد
رطب لزج وهو اوفق من الاغذية لمن كان
به سعال من خشونة الحلق وقصبة الرية
والحنطة المهروسة المطبوخة نفاخة ثقيلة
عسرة الانهضام وما يتولد منه في غاية اللزوجة
والغلظ لا سيما متى كانت الحنطة جيدة
والحنطة المهروسة المطبوخة بالماء اغذى
من النشا واكثر تليينا للطبيعة واسهالا غير
انهما مولدة لخلط غليظ لزج فينبغي ان يجاد
طبخهما ويطال الايقاد تحتهما واما النخالة
فيها حرارة وجلاء وتنقية وتحليل والحساء
الذي يتخذ منها ينفع من السعال الرطوبي
ويلين الحلق والتكميد بها نفسها يحلل الرياح
وكذلك الحنطة يعزر اللبن والحنطة تنضج
الاورام والدماميل اذا ضمد بها ممضوغا

وضماد

وضماد الخبز اسخن من ضماد الحنطة بسبب الملح
والخمير يجذب الاخلاط من القعر ويحللها
وينضجها والشعير يتلو الحنطة في جودة
الغذاء وغذاؤه اضعف واقل من غذاء الحنطة
الا انه اسرع انحدارا عن المعدة لانه اقل
لزوجة وغلظا واجوده ما كان ابيض كثيفا
لمن رزينا ممتليا والسلت نوع منه بلا قشر
وهو اقرب الى الحنطة من ساير اصناف
الشعير ويسمى الشعير العاري وماؤه ارطب
والشعير نفسه بارد يابس في الدرجة الاولى
اما تبريده فلا مزيد عليه وكل ما عمل منه فهو بارد
واما تجفيفه فاختلاف صنعته فربما جفف
وربما رطب وربما لم يجفف ولم يرطب وذلك انه
ان قلي وعمل منه السويق زاد تجفيفه زيادة
كثيرة واذا عمل منه كشك وطبخ بالماء ذهب عنه
يبسه واستفاد من الماء رطوبة ويرطب البدن
ترطيبا بينا واذا اتخذ منه خبز لم يجفف تجفيفا

يتنا ولم يرطب ترطيبا بينا وفيه جلاء اذا
قلي يذهب عنه والخبز المتخذ من الشعير منفخ
مبرد يولد دما مائلا الى السوداء صالح للمحرورين
ولمن يريد ان ينقص لحمه ويدفع ضرره الحلاوات
والدسومات والتوابل واما سويقه فابرد من
سويق الحنطة بمقدار ما الشعير ابرد منها واكثر
توليدا للرياح وسويق الشعير وان كان ابرد من
سويق الحنطة فسويق الحنطة باكثره ما تشرب
من الماء ابلغ من تطفيته وتبريده للبدن مبلغا
اكثر ولاسيما في ترطيبه فيكون ابلغ لمن يحتاج
الى ترطيب وسويق الشعير اجود لمن يحتاج الى
تطفيته وتجفيف واصلاحهما ان تغليا بالماء
غليا جيدا ثم يصبا على خرقة صفيقة ليسيل
عنهما الماء وتعصر احتى يصير الحبة ثم يشربا
بالسكر والماء البارد فيقل نفخهما ويسرع
انحدارهما وينفعان المحرورين والملتهبين
ويعقلان البطن ومن لم يجد ما دبر به سويق

الشعير

الشعير ان يغسل بالماء الحار مرارا ليذهب
نفخه ويكون مقام ذلك منه مقام طبخه
ثم يغسل بالماء البارد مرارا ليعود اليه برده
والنقيع من السويق اسرع انحدارا عن المعدة
من المطبوخ الا ان المطبوخ اقل نفخا والنقيع
اصلح للمحرورين واقطع للعطش وان اكل اخذ
جافا غير ملتوت نشف ما في المعدة من الرطوبة
اذا لم يشرب على اثره ماء وان طبخ سويق الشعير
مع ماء ولبن قليل وخشخاش مقلو مسحوق وعمل منه
شبيه بالحسو نفع من به سحج في الامعاء وذلك
انه يسكن ما يهيج ويلجي الى كثرة القيام ويجلب النوم
وكشك الشعير المطبوخ بارد رطب وماؤه اشد
تبريدا وترطيبا وجملته موافقة للمحمومين واصحاب
المزاج الحار ولمن كان يجد عطشا وذلك لما فيه
من الخلال المحمودة التي ليست في ساير الحبوب :
غيره اذا طبخت لان مزاجه بعد الطبخ بارد
رطب باعتدال مضاد لحرارة الحمى المطبقة منضج

للاخلاط المولدة لهما مسكن للعطش بسرده
ورطوبته وان روى ماؤه لزجا فليس من في نضجه
لزجا لانه جلاء به صار يسرع نفوذه الى سائر
الاعضاء ويخرج عن المعدة والامعاء سريعا
ويستفرغ معه الاخلاط المحترقة والدليل
على جلائه انه ينظف الوسخ عن الجلد ويستفرغ
بالقى الاخلاط اللزجة وفيه قوام وملاسة بها
يسكن حدة الاخلاط ولذعها وفيه زلق اذا مر
بالمرئ والمعدة نفذ عنهما بكليته ولم يلتصق
منه بهما شى كما يلتصق غيره من الحشيشة ويبس
ويجفف بحرارة الحمى ويحدث للمريض كربا وعطشا
وفيه اتصال بهما صارت المعدة تعمل فيه عملا
مستويا وهو مع ذلك في طعمه لذاذة لا يكرهه
شاربه ولا يحدث عنه تهوع ولا يحدث رياحا
كما يحدثه سائر الحبوب اذا احكمت صنعته
وهو ان يؤخذ منه مثقال واحد ويلقى في قدر برام **صفة ماء الشعير**
نظيفة ويصب عليه من الماء العذب ليصفى

خمسة عشر مثقالا ويطبخ بنار معتدلة الى ان
يبقى منها اثنا ويجود تحريكه حتى يختلط اختلاطا
جيدا ثم يصفى بالمصفاة فذلك ماء الشعير
الشعير وفي علل الكبد والطحال الذي يوافق صاحبهما
ان يخلط له في ماء الشعير عسل او سكر لان من الاعضاء
تغلظ عند استعمال الاشياء الحلوة وماء الشعير
ادر للبول من ماء الحنطة ويدر اللبن اذا
طبخ مع بزر الرازيانج وينفع من الحميات البارده
اذا طبخ مع اصول الكرفس والرازيانج ومن شطر الغب
اذا اخذ مع السكنجبين السكري وماء الشعير غير
المقشور ينفع من به حمى حادة ويحتاج الى تدبير
لطيف وان يلين بطنه ويدر بوله وينبغي ان
يتخذ على هذه الصفة يؤخذ الشعير فيغسل
ويصب عليه ماء ويوضع على النار فاذا سخن
الماء صب عنه والقي عليه ماء غيره مسخن ويطبخ
حتى ينفطر ثم يصفى ذلك الماء ويبرد ويلقى عليه
سكر ويشرب وغذاء ماء الشعير ليس ينقص عن

غذاء الخبز الجيد كثير نقصان ويولد الدم
الجيد ودقيق الشعير يضمد به مع السعتر
والخل على النقرس فيمنع سيلان الفضول الى
المفاصل ثم الذى يليه **الارز** وهو
حب خفيف الغذاء جيد حسن الاستمراء يصلح
لاكثر الطبايع فى عامة الاوقات وهو اقل
غذاء من الحنطة واما طبعه فقد اتفقوا على يبسه
وانه يابس فى الدرجة الثانية واختلفوا فى
حرارته وبرودته فقيل انه بارد فى الدرجة
الاولى وقيل انه حار فى الدرجة الاولى وقيل
هو قريب من الاعتدال وزعم قوم انه يسخن ابدان
المحرورين وهذا هو المعقول من فعله تجربة
وقياسا وذلك بسبب لزوجته ويبسه فانه
اذا عملت فيه الحرارة القوية فى ابدان المحرورين
ازداد لزوجة ويبسا ويسخن مزاجه لان
اللزجة القليلة الرطوبة واليابسة سريعة التسخن
والاحتراق من الحرارة القوية كما يشاهد من

4
المواد

حالها على النار مثل الناطف ونحوه من الاطعمة
اللزجة والغليظة فهو اذا يسخن ما تشابه الحرارة
فى تلك الابدان ويباعد اثره السدة فى العروق
الماساريقية لانه تلحج فى تلك المضايق بلزوجته
ويطول مكثه فى الكبد فيسخن المحرورين بالذات وبالعرض
معا واما فى المبرودين المرطوبين فيقل يبسه فى
لانتقاعه فى الرطوبات فيميل مزاجه عن الاعتدال
الى البرودة او يصير ابرد مما كان على حد الرأى
فيبرد واوفق ما يكون الارز اذا كان الهواء
رطبا وكانت المعدة شديدة الشهوة للطعام
وهو بطىء الانحدار ويحبس الطبيعة حبسا معتدلا
ومما يعين على انحداره اللحم الكثير او الملح
وان ينقع فى ماء النخالة ليلة او يطبخ بماء القرطم
ومما يعين على انشاكه ويقوى نفعه ان يخلطه
غير مغسول ويختار منه الاحمر ويقلى ويخلط
به الجاورس ويدسم بشحم الكلى الماعز فانه متى كان
الارز ابيض وطبخ بعد ان يغسل غسلا جيدا ثار

عنه ما كان مختلطاً به من القشر بدهن اللوز
او السمن او الشيرج او الالية لم يكن له فعل في
حبس الطبيعة واذا طبخ بالماء واللبن الحليب
يصير غذاءه جيداً كثير الغذاء معتدلاً في الرطوبة
واليبس لان رطوبة اللبن تختلط بيبس الارز
فتجعله معتدلاً ويزيد حسناً في الحسن وخصب
البدن ونضارة اللون وخاصة اذا اكل بالسكر
ودهن اللوز والارز ردي لمن يتاذى بالقولنج
والسدد نافع للسحج الصفراوي وقروح الامعاء
وعند ذلك ينبغي ان يقلى ويطبخ حتى يتهرا ويصير
بمنزلة ماء كشك الشعير ويحسى وقد يوكل الارز
المطبوخ بالسماق ونحوه للقصد الى عقل البطن
ومع الرايب في بعض الاحوال للتطفية وتسكين
العطش وذلك بعد جودة طبخ الارز يعني بل
يطلى الارز بما البطيخ على الكلف واما خبز الارز
فهو اعسر هضما وابطا خروجا من خبز الحنطة
وقد وقف الناس منه بالتجربة على ذلك وان يأكلوه

الا مع المالح او الشحم الكثير او اللبن او مع الثوم
وذلك انهم متى لم ياكلوه مع هذه الاشياء
عظم ضرره وكان منه القولنج الثقلي والريحي
وليس يجترئ احد منهم على ان ياكله مع ماء الحصرم
او مع المضيرة ونحوها ومن سرع الى توليد السدد
في الكبد والطحال ومما يدفع ذلك ان تادم بكامخ
الكبر والكرفس والسذاب

في الجاورس

واما الجاورس والدخن والذرة فكلها باردة
في الدرجة الاولى يابسة في آخر الثانية الى
الثالثة قليلة الغذاء بطيئة الهضم عاقلة
للبطن مجففة للبدن والدم المتولد عنها
ليس بمحمود وانما يحتاج اليها من يحتاج الى
تجفيف معدته وتبريدها وليس يحتاج الى
غذاء كثير وقد يحتاج اليها متى كان اهويه رطبا
وكانت شهوة الطعام في المعدة كثيرة ويتوقع
بها حيث يراد عقل الطبيعة وتجفيف البدن
ويمكن ان يغتذي بها المستسقون والمترهلون

واجود ما توكل من الاحساء اذا طبخت بالدسم
والزيت واذا طبخت باللبن كان اجود وان
طبخ باللبن وماء نخالة السميذ ودهن اللوز الحلو
غذى غذاء محمودا وقل تيبيسه للطبيعة وان
اخذ الجاورس وهو يابس فسحق وغربل بالمنخل
ثم طبخ كان اسرع انهضاما وعقل البطن لا محالة
وان طبخ وهو صحيح كما هو عادة اكثر الناس كان
اعسر انهضاما وكثيرا ما يطلق البطن ولا يعقله
ويخرج في البراز ولم يتغير كثير تغير والجاورس
افضل في جميع حالاته وذلك انه الذ واقل
ابطاء في الانهضام وحبسا للطبيعة واكثر
غذاء ويدر البول مع برده ويبسه وذلك لخاصية
فيه ولا يبعد ان يكون ذلك لشدة امساكه
للبطن وحبس الكيلوس في الامعاء الى ان يجذب جميع
مائيته من الماساريقا الى الكبد ويخرج بالبول كما ان
الاشياء المسهلة تقل البول لسرعة انزال الكيلوس
واخراجه مع مائيته من المائية وقلة في تمديد

من الاخر صح

الماء

الماء الذي يطبخ به الجاورس انه ينبغي ان يطبخ
الرطل من الجاورس بعشرة ارطال ماء والدخن اقوى
قبضا واقل غذاء من خبز ساير الحبوب التي يتخذ منها
الخبز لبرودتهما ويبوستهما وعدم اللدونة والدسومة
واللزوجة فيهما وان اسخن بالجاورس في كيس على
المواضع التي تحتاج الى تجفيف من غير تلذيع
نفع غاية المنفعة

في العدس

واما
العدس جرمه وخبزه وكيف ما هو فمولد للدم الغليظ
الاسود يورث ادمانه الامراض السوداوية وهو
بطيء الانهضام مولد للرياح يري احلاما ردية
ويضر بالاعضاء العصبانية وهو ايضا قليل
الغذاء عديم اللدونة والدسومة واللزوجة يجفف
البدن ويقطع الباه ويكثف الدم ويغلظه ويبطئه
ويبرده فلذلك يقل الطمث ويمسك درور البول
الحادث من الحرارة وهو قابض وقشره اقبض وفيه
ايضا قوة مخالطة للقوة القابضة مضادة
لها ولذلك ماؤه يسهل وجرمه يحبس واما طبعه

من الجاورس والخبز المتخذ من الجاورس اشد امساكا للبطن منهما واقل غذاء صح

فبارد في الاولى يابس في الثانية وقيل معتدل
في الحرارة والبرودة وقيل في قشره حرافة
وحدة ويمكن ان يكون سبب اسهال مائه تلك الحدة
والحرافة التي تنحل في الماء ولا تدخل القشر في
التغذية واجوده ما يلي البياض في لونه وكان
عريضا في شكله واذا انقع لم يسود الماء ونوع
من العدس بري غير ماكول احمر اللون ظاهر الحرارة
يقال له العدس المر وهو يدر البول والطمث ومن
اجود ما يصلح به العدس ان يطبخ مع كشك الشعير
لمضادته اياه وخصوصا اذا طرح فيه صعتر
ونعنع ليزيل نفخه ويسرع انهضامه وقد يطبخ
مع السلق لمضادته ايضا ولافادته سرعة
للانحدار ومع الخبازى والقثاء والقرع و
اذا طبخ مع كشك الشعير ان يكون الكشك اكثر منه
لانه منفخ ويغلظ في الماء خلاف العدس ويطبخ
ايضا مع العناب والخل ليقوى تغليظه للدم
وقد يطيب ماؤه بملح ومري وزيت [illegible]

للبطن

للبطن وقد يقوى قبضه وامساكه للبطن بان
يقلى ويغلى في الماء ويصب عنه الماء مرتين
ثم يطبخ بالخل والكمثرى والسفرجل والزعرور
او بمياههما او ماء الرمان المز وماء الحصرم والسماق
او بقلة الحمقاء والعدس يحتاج اذا طبخ ان
يلقى على الرطل منه سبعة ارطال ماء فمن احسن
ما اتخذ اذا اتخذ باللحم المملح لانه يزيد في
غلظه ويبوسته فاما اللحم الطري السمين
فمحمود معه وهو من اوفق الاغذية لاصحاب
الذرب والخلفة التي من قرحة الامعاء ومن
ابلغ الاشياء في حبس الطمث ويصلح لبثور الفم
وليس يوافق العدس الا من كان في لحمه فضول
مائية فاما من كان يابس البدن نحيفا مائلا الى
السوداء او كان دمه غليظا فهو ارداء الاشياء
له لانه يولد الامراض السوداوية فيه سريعا
وهو يضر البصر الصحيح لتجفيفه وينفع البصر
اذا كانت به آفة من رطوبة ولا ينبغي ان يطبخ

العدس لشيٍّ حلوٍ لانه مزيلٌ في غلظه

في الباقلى

ان جوهر الباقلى ليس بكثيف لانه رخو نخيف
خفيف الوزن ولذلك ليس يتولد منه لحم ملزز وفيه
جلاء وسرعة انحدار والدم المتولد منه ليس
برديّ ولا يحدث عنه سدد وهو من الاغذيه
التي تحفظ الصحة وتزيد في اللحم وتخصب البدن
وهو منفخ لا يدانيه شي من الحبوب في ذلك
ولا يزول نفخه بكثرة الطبخ كما يزول نفخ الشعير
وهو اغلظ واعسر هضما من كشك الشعير ولذلك
غذاؤه اكثر من غذاء كشك الشعير وليس نفخه
مقصورا على المعدة والامعاء بل يحدث تكسرا
وتمددا في جميع البدن وسددا وثقل الراس
ويرى احلاما مشوشة ومما يقلل نفخه ان يطبخ
طبخا قويا بعد الانبات والفلق والتقشير ويؤكل
وهو حار مع شي مما يسخن ويلطف وهو يسير دون
مثل الشعير الا انه في هاتين الخلتين قريب من عدمه
والباقلى الرطب الطري بارد رطب في الدرجة

الاولى وغذاؤه اقل وانحداره اسرع ونفخه اكثر
يكثر البلغم في المعدة والامعاء ويهيج منها
الرياح وفيه شي من المرارة والقبض بما يكثر
الغم ويخشن الحلق ويحدث الحكة والباقلى
ردي لمن يتاذى بالقولنج الريحي والثقل وقشره
قابض ولذلك ينفع المطبوخ بقشره في خل ممزوج
من الذرب والقي وأما جرمه فلما فيه من الجلاء
قد يعين على نفث الرطوبة من الصدر والرئة
اذا اكل بغير ملح او شرب ماؤه وينفع اصحاب السعال
ويلين الحلق ويمنع النوازل الرقيقة التي تنزل
من الراس فيكون عنها السعال المقلق بالليل
من نزولها ولجلائه ايضا ينقي الكلف واما
خبزه فمنفخ جدا كثير الصعود الى الراس مثقل
له فمن كان يعتريه الرياح في البطن فالاجود
ان لا يقربه فان اضطر اليه اكله مع الامراق الدسمة
ومع الكرويا والكمون والصعتر والسذاب لتكسر
نفخه والدسومة تسهل خروجه من البطن وتقلل

من صعود بخاره الى الراس ومما يسرع خروجه
ويمنع ايضا من نفخه اكله بالملح الكثير ومن اصطناعه
بالمري من بعد اكله والمداومة لشرب الماء البارد
عليه وضماد دقيق الباقلي بالخل والعسل ينفع
من الفسوخ الحادثة في الاعصاب وبسويق الشعير
ينفع من الاورام الحادثة من الضربة ومع
العصارات البارده ضماد نافع من الاورام الحارة
الحادثة في الانثيين والثديين

في الحمص

ان جرم الحمص عسر الانهضام كثير الغذاء
المتولد منه ليس بجيد ونفخه ليس بدون نفخة الباقلي
وفيه من قوة الجلاء اكثر مما في الباقلي حتى انه
يدر البول والطمث ويلين البطن وينقي الكبد والطحال
والصدر والكلى ويعين على خروج الجنين ويضر
بقروح الكلى والمثانه وفيه جوهران مخالطان
له اذا طبخ فارقاه وصارا في الماء احدهما حلو
يدر البول والاخر مالح يلين البطن ويمكن ان يكون
هذا المعنى سبب القايم في التدبير مع اللحم لذلك

قيل ان الحمص يفعل في اللحم ما يفعله الخمير في العجين
والخل في الارض والماء المطبوخ فيه الحمص مع الكمون
والدارصيني والشبت يكون مسخنا ملطفا مقطعا
للاخلاط الغليظة منشفا للحمى نافعا من امراض
البلغمية والرياح الغليظة ووجع الظهر
ومن اراد اكله مسلوقا من غير حاجة الى اللباه
فلياكله بالصعتر والملح والفوتنج ونوع من
الحمص يفتت الحجارة التي في المثانه والكلى وهذه
النوع منه اسود صغير والاجود ان يحسى الماء
الذي طبخ فيه فقط وخاصة اذا طبخ معه
الكرفس والفجل وصب عليه دهن اللوز وهو اشد
حرارة من الابيض والحمص الابيض حار في اخر الدرجة
الاولى رطب في وسطها ورطوبته ممازجة لجرمه
ممازجة يعسر على حرارة المعدة تمييزها وتحليلها
حتى تصير رياحا فلهذا السبب يكون اكثر نفخه
في العروق ولذلك يهيج شهوة الجماع ويزيد في
المني واللبن ويحسن اللون ويسمن خاصة اذا خلط

١٨

بالباقلى واذا انقع بالماء واكل على الريق نيا
يحدث الانفاخ ودقيقه يحلل الورام الحادثة
عند الاذنين والبيضتين اذا صلبت ويجلو
الحرب والنمش والكلف ويغذو الرئة افضل
من كل شيء لشدة اختلاط رطوبته باجزائه
وعسر تحللها مع غلظه وكثرة غذائه فيجوز
على القلب ويصل الى الرئة صابرا على تلك الحرارة
حافظا لرطوبته فيغذو الرئة غذاء رطبا قويا
ولذلك ينفع الحساء المتخذ منه ومن اللبن من
جفت رئته ودق صوته والمقلو منه ومن
الباقلى اقل نفخا وابطأ انحدارا واشد غلظا
والرطب منه منفخ بطئ الهضم مولد للفضول في
المعدة والامعاء ولا ينبغي ان يشرب عليه الماء
ساعة يوكل لئلا يكثر نفخه واما خبزه فبطي
الانهضام جدا لا يكاد ينزل ولذلك ينبغي ان
يكثر ملحه او يوكل بالملح الكثير ويطرح معه امراق
المسيف باجات المالحة الدسمة جدا فانه

متى لم يفعل ذلك ولد رياحا في المعدة صعبة
وتبذرق الثفل وعسر خروجه والم الكلى والامعاء
وقد قيل انه لا ينبغي ان يوكل الحمص قبل الطعام
ولا بعده ولكنه في وسطه منه لان في ذلك الاجتماع
الخلال الثلث فيه رداءة الدم المتولد منه وعدم
اسباب التاخير وعدم اسباب التقديم كالنفض
والاسهال والتليين ومن زلاق لان القوة الجالية
التي فيه تفارقه عند الطبخ ودهن الحمص يذهب
بالقوباء **في الماش** الماش محمود الكيموس
خصوصا المقشر وهو قريب من الباقلاء الا انه
لا ينفخ نفخة الباقلى ولذلك هو ابطأ انحدارا منه
وغذاؤه اقل من غذاء الباقلى ويتخذ من الماش
حسو يصلح لاصحاب النزلات والسعال كما يتخذ
من الباقلى وهو بارد في الدرجة الاولى معتدل
في الرطوبة واليبس غير انه الى اليبس اقرب وخاصة
غير مقشر لان في قشره عفوصة وبرده دون
برد العدس وماء الماش يلين الطبيعة وجرمه

وسطه

وليس معه من قوة الجلاء ما مع الباقلى ح

يحبس وخاصة اذا طبخ مرتين وطيب بالجلجلان
والسماق او بحب الرمان او بماء الحصرم وهو غذاء
خفيف جيد للمحمومين اذا طبخ بدهن اللوز الحلو
مع البقول الموافقة لذلك وافضل اوقات استعماله
الصيف وهو صالح للمحرورين ومن يحتاج الى
تدبير لطيف لانه يبرد ويغذو غذاء ليس بالكثير
واصلاحه للمبرودين ان يطبخ بماء القرطم وهو
مما ينفع على الرض والفسخ والوهن **في
الترمس** واما الترمس فانه قبل ان
يطيب دواء لا غذاء وذلك انه قوي المرارة
واذا نقع وصب ماؤه مرات او طبخ بالماء والملح
حتى يذهب مرارته كان احد الحبوب التي يغتذى
بها وهو غذاء غليظ عسر الانهضام بطي الانحدار
لان جوهره صلب ارضي يتولد منه خلط غليظ خام
ان لم يستحكم هضمه فاذا انهضم كان غذاؤه
غذاء كثيرا ولذلك صار موافقا لاصحاب الكد
والتعب ومما يعين على هضمه ان يطبخ بالماء

والملح

والملح والصعتر والانجذان والفوتنج ويصب
عليه المري والزيت وليس اللوم المتولد منه رديا
فهو بمنزلة افضل من العدس وبان نفسه اقل من نفس
العدس وهو مما لا يعين على اطلاق البطن ولا على
حبسه وان كان فيه مرارة يسيرة ولم يبالغ في
تغذيته اسرع في التحلل عن المعدة وقتل الدود
التي في الامعاء وهو حار في الاولى يابس في الثانية
واذا اكل نيا بمرارته يدر البول والطمث ويسقط
الاجنة شربا وحمولا ويخرج الحيات وحب
القرع لعوقا مع العسل وضمادا على البطن
وينقي الشدد من الرئة والكبد والطحال وماؤه
ابلغ في هذه الافعال من جرمه لا سيما مع السذاب
والفلفل ويحلل الخنازير والصلابات اذا وضع
عليها مطبوخا بالخل او العسل وينفع من عرق
النسا والجرب والبهق والاكلة ويفتح افواه
البواسير **في اللوبيا** ان اللوبيا
كثير الرياح والنفخ ونفخته اقل من نفخة الباقلي

وقريب من نفخة الماش وانحداره من البطن وخروجه
اسرع من خروج الماش الا ان رطوبته كثيرة
والدم المتولد منه اقل جودة من الدم المتولد من
الماش واغلظ واقرب من البلغم وهو حار رطب في
الدرجة الاولى يخصب ويهيج الباه ويدر البول
والطمث وخاصة اللوبيا الاحمر لان فيه حرارة
وتلطيفا يلطف من الاخلاط بعض التلطيف
ويلين البطن ويسدد الراس ويرى احلاما
ردية واللوبيا اليبس يصلح للمعدة بل يغثي
ويبخر ولذلك ينبغي ان يوكل بالخل والخردل والسذاب
والمري فان الخل يمنع تبخيره الى الراس وتوليد
الغثي والمري والخردل يذهبان ايضا بما فيه
من تقليب النفس وبطيانه ويشهيانه الى الطبع
ويسرعان باخراجه من البطن والسذاب يكسر نفخه
ورياحه وان اكل اللوبيا طريا مع غلافه كما
هو عادة اكثر الناس كان غذاوه اقل الا ان
انحداره وخروجه اسرع لاسيما اذا اكل

حارا

حارا مع المري ومما يعين على هضمه ويقلل نفخه
الملح والصعتر والفلفل واستعمال اللوبيا خاصة
الاحمر منه في المقيئات لتغثيته وتقليبه
النفس وتلطيفه للاخلاط بعض التلطيف

في الجلبان

الجلبان مجفف دايما
قليل الغذاء ردي الدم يولد خلطا سوداويا
ويضر بالعصب وهو بارد في الدرجة الاولى
يابس في الثانية فان اضطر الى ادمان اكله
او خبزه فليتلافى مضرته بالاكثار معه من
الحلو او الدسم وينفض البدن من السوداء ومرخ
خرز العنق والظهر ومخارج الاعصاب بالادهان
الحارة العطرة المقوية والاستحمام بالماء
العذب الفاتر ثم الوقوع بعقبه في الماء
البارد ليسلم من مضرته للعصب وتغليظه
[illegible] وتوليده للسوداء

في البلوط

قد يتخذ من البلوط خبز وهو عاقل للطبيعة جدا
وليس يسلم وخاصة من لم يعتد من مضرة ادمانه

مائية الا بالاكثار من اللحم والحلو والاشربة
الحلوة وهو بطيء الانهضام منفخ للبطن الاسفل
وطبعه بارد في الاولى يابس في الثانية والشاهبلوط
اكثر غذاء لما فيه من الحلاوة واسرع خروجا
بالاضافة الى البلوط الا انه اكثر رياحا
منه وهو حار يابس في الاولى يمنع النزف
ويغزر البول وعسى ان يكون لقبضه وامساكه
للبطن كما ذكر في الجاورس في الحبوب
والبزور التي يتخذ منها الخبز
منها الحلبة وهي مصدعة مغثية لا سيما
ان اكلت بغير خبز وليس للخلط المتولد منها بجيد
وقوتها منضجة ملينة وفيها جلاء للامعاء
للدفع وماؤها المغلي المصفى اذا خلط بالعسل
القليل وشرب فانه يحدر جميع الاخلاط الردية
التي في الامعاء ويحدر الطمث ودم النفاس وان
طبخت مع التين والتمر واخذ ماؤها وقوم بالعسل
ولعق فانه يصفي الصوت ويلين الحلق ويجلو البلغم

الغليظ

الغليظ وينفع السعال العتيق والربو والمنبوتة
منها اذا اكلت وحدها قبل الطعام مع مري
وخل اعانت على اطلاق البطن وان اكلت مع
الخبز على طريق ما يتأدم به كان تليينها للبطن
اقل وهي حارة في الدرجة الثانية يابسة في
الاولى فاذا تنقعت في هاتين الحالتين جميعا
وقد يؤكل نقلها قبل ان تبزر بخل ومري وهي
ايضا تصدع اذا اكثر منها الا انها تنفع
المعدة التي فيها عفن والحلبة تحلل الاورام
الصلبة والبلغمية وتنقي الحزاز وتحسن رائحة
البدن ومنها السمسم وهو اكثر البزور
دهنا والصحيح منه لا ينهضم البتة والمدقوق
لزج بطيء الانهضام يغثي ويرخي المعدة ويسقط
الشهوة ويغير النكهة ويولد اخلاطا غليظا لزجا
واصلاحه ان يقلى او يؤكل بالعسل وهو حار
في الاولى رطب في الثانية يسمن البدن وغير المقشر
منه اسرع انحدارا والمقشور اكثر تسمينا

يسكن حرقة المعدة وحدة الاخلاط ويلين تشنج
الاعصاب ويمنع الشقاق والخشونة في الجلد
الا انه يرخي المعدة ومنها **الخشخاش** الابيض
وقوته التبريد وتقليل بس ولذلك ينوم نوما
معتدلا قصيرا او ينفع من يتحلب من راسه نزله
رقيقه حارة ويسكن السعال الحادث من
الحرارة وليس يصل منه الى البدن كثير غذا
والاجود ان يوكل مع العسل والسكر وهو
بطئ الانهضام بارد في الثانيه يابس في الاولى
ينفع من نفث الدم ويحبس البطن ومع العسل
يزيد في المني ويشبه ان يكون ذلك لمتانة
جوهره مع دسم فيه فيغلظ المني ويخثره
حتى لا يتحلل بسرعة فيزيد فيه بالعرض اكثر
ما يزيد فيه بالذات وبنانه ابرد كثيرا من
بزره ومنها **بزر الكتان** وهو
ردى للمعدة عسر الانهضام وما ينال البدن
منه من الغذاء يسير والمقلو منه يعقل البطن

ويدر البول وينفع مع العسل من السعال البلغمي و
يجلو وينضج ويعين على النفث وهو حار في الدرجة
الاولى معتدل في الرطوبة واليبس يعين على الباه
اذا اكل منه مقدار كثير مع العسل والفلفل
وهو ردي للعين يسكن الاوجاع نافع من الاظفار
المتشققة والمبيضة ضمادا مع الموم والعسل
ومنها **الشهدانج** وهو عسر الانهضام
ردى للمعدة مصدع يسخن اسخانا قويا ويرتفع
منه الى الراس بخار حار دخاني يظلم البصر
الا انه يلطف ويدر البول ويحلل النفخ والرياح
وهو حار في الثانيه يابس في الثالثه يجفف المني
لشدة يبسه والدم المتولد منه ردى ويدفع ضرره
اللوز والخشخاش والسكر والسكنجبين ان شرب
بعده ودهنه ينشف البلة التي ترشح من
الاذن وعصارة ورقه ينفع من وجع الاذن
الحادث من البرودة وينقي الحزاز ويطول الشعر
ويستعمل بدل الزاد درخت ومنها **القرطم**

غليظا لزجا واصلاحه ان يغلى او يوكل بالعسل وهو
حار في الاولى رطب في الثانية ويسمن البدن وغير
المقشور منه اسرع انحدارا والمقشور اكثر تسمينا
ودهنه يسكن حرقة المعدة وحدة الاخلاط ويلين
تشنج الاعصاب وينفع الشقاق والخشونة
والحكة الا انه يرخي المعدة ومنها الخشخاش
الابيض وقوته التبريد وقليل منه اذا اكل ينوم
نوما معتدلا لا نقص له وينفع من سعال من نزلة
دقيقة حارة ويسكن السعال الحادث من الحرارة
وليس يصل منه الى البدن كثير غذاء والجيد ان
يوكل مع العسل والسكر وهو بطيء الانهضام بارد
في الثانية يابس في الاولى ينفع من نفث الدم
ويحبس البطن ومع العسل يزيد في المني وسببه
ذلك لمتانة جوهره مع دسم فيه فيغلظ المني
ويكثره حتى لا يتحلل وهو ملين للبطن مسهل للبلغم
اذا اخذ مدافا بالماء والعسل ومعجونا بالتين او
مدافا في مرقة الديك العتيق او مطبوخا فيه او بماء

دهن القرطم والاكثر كل ...

قوي

قوي وما ينال منه البدن من الغذاء يسير وهو حار في
الثانية يابس في الاولى ردي للمعدة ومنها صح **بزر**
القثاء والقثد والبطيخ وهذه البزور
تلين البطن وتدر البول وتنفع السعال الحادث
من الحرارة وما ينال منها البدن من الغذاء يسير ومنها منها صح
بزر الفنجنكشت وقد ياكل بعض الناس
هذا مقلوا يريد به تسكين شهوة الجماع وما ينال
منه البدن من الغذاء يسير مجفف منفخ محلل
للرياح بقوة وبهذه الاسباب كلها يصلح لمن يتعفف
عن الجماع وليس يصدع كما يصدع الشهدانج الشهدانج
لا سيما اذا قلي والمقلو اكثر تحليلا للرياح وهو
حار يابس في الدرجة الثانية قوته لطيفة وفيه
ايضا قبض ولذلك يصلح للسدد في الكبد والطحال
لان الخلط المسدد اذا لطف وذاب يحتاج
الى قوة الاعضاء لتدفعه عن نفسها والقبض يقوي
الاعضاء ويعينها على ذلك ومنها **حب الفلفل**
وهو حار رطب زائد في الجماع ولا سيما اذا خلط

ما السمسم وعجن بعسل الطبرزد والفانيذ وليس
بمصدع ولا خلط الذي يولده بردي وان قلي كان
احمد والاكثار منه متخم ممتض يمنع من الحبوب
التي يغتذي بها الانسان

في اللحمان

فاما اللحوم فانها اقوى انواع الاغذية غذاء
ولذلك صار الحيوانات التي يغتذي منها اقوى واشد
صولة وقهرا لما تغالبه وتصطاده ولذلك
الامم التي جرت عادتهم من الناس بالاستكثار
منها غير ان هضمها يصعب الا على من كانت القوة
الهاضمة منه قوية ولذلك يمنع المرضى وخاصة
المحرورون منها لعجز قواهم عن هضمها وقلة
حرارتهم بها وعدم حاجتهم الى الغذاء القوي او
يؤمرون بالاخف منها وهي من اغذية الاصحاء
الاقوياء واصحاب الكد والتعب واحتمال الاحمال
غيرهم لانه يتولد منها دم متين صحيح كثير وذلك لان
اللحم متركب من الدم وهو دم جامد فاذا قدرت القوة
الهاضمة على هضمه واستمرائه عاد الى دما

وقلت

وقلت الفضلة الثانية التي تخرج منه لان عامة
ما في اللحم يصير غذاء بخلاف الحبوب ولذلك قيل
اللحم اكل الطعام نبوءا واللحوم كلها حارة رطبة وتختلف
بحسب اختلاف اجناس الحيوانات وازمانها ومواضعها
وقدر اسنانها وسمنها وكثرة حركتها وقلتها واختلاف
اعضائها فلحوم الحيوانات الكبيرة الجثة اغلظ
واعسر هضما ولحوم الحيوانات الطيبة الروائح من
المواشي والطيور قريبة من طبيعة الانسان ملائمة
له والخصيان منها اوفق من الفحولة والاناث فان
الفحولة لمكان سفادها يكون لحومها عضلة صلبة
والاناث لمكان ولادها تكون ممزوجة الرطوبة
التي فيها توجد العذوبة والدسومة وذلك لان
الولادة في الاناث يفعل فعل السفاد في الذكورة
فان كلا من المعنيين ياخذ صفو اجساد الحيوانات
ولباب اعضائها الذي يكون بسبب طيب لحمها فاللحم
الخصي من الحيوانات صلبة عصبية بطيئة الانهضام
قليلة الغذاء مسيخة الطعم يخالطها زهومة

الكبير الجثة

لعدم الدسومة والرطوبة التي تطيبهما ولحوم الصغار
جدًا تكثير الفضول لقلة الغذاء بلغمية الا انها
تنحدر سريعا عن المعدة والاجنة التي تستخرج
من بطون الحيوانات الحاملة ردية لا خير في اكلها
وما دامت الحيوانات في النمو كانت لحومها اجود
من التي ولت وصارت في النقصان وكلما كان
الحيوان اطرى فلحمه ارطب وكلما كان اسن فلحمه
ايبس وكلما كان اكله وشربه اقل فهو اجف والذكر
اجف من الانثى والفحل اجف من الخصي والاسود
اجف من الابيض والكثير الشعر اجف من قليله
والراضع من جميع الحيوان ارطب لحما واحرى بان
يطلق البطن والمستكمل ابطأ انحدارا الى اكثر
غذاء والحيوان الوحشي كله اجف لحما من الاهلي
وكل حيوان طبيعته تميل الى اليبس مثل البقر
والمعز والظبا فما دام فتيا كان لحمه اجود في
الاستمراء واعدل غذاء لان فضل رطوبته من قبل
صغر السن يعدل مزاجه وكل حيوان ارطب من المعتدل

فاذا

فاذا استكمل كان لحمه اجود للاستمراء والغذاء
لان فضل رطوبته الطبيعيه يجف بعض الجفوف
من اجل كبر السن ويعتدل فاما لحم الحيوان الهرم
ولئن كان ذلك الحيوان في طبيعته رطبا فانه
ردي الاستمراء والدم والغذاء وما كان من الحيوان
رطبا فذكره خير من انثاه والمستكمل منه
خير مما لم يستكمل بعد واذا كان يابسا فانثاه
خير من ذكره وما لم يستكمل منه خير مما قد استكمل
ولحم الحيوان الجيد الغذاء الموافق له جيد وخلاف
ذلك ردي ولحم الحيوان الصحيح يولد دما
اجود من لحم الحيوان السقيم ومزاج الحيوان
الاهلي ارطب من مزاج الحيوان البري لرطوبة
الهواء وقلة حركته وما يغتذي من الحيوان
بغذاء اجف افضل مما يغتذي بغذاء ارطب
وما يستنشق هواء نقيا اجود مما يكون على
خلاف ذلك وكل حيوان له حركة ورياضة
افضل مما ليست له حركة ولا رياضة وما كان

افضل مما يستنشق هواء

من الحيوان في الجبال فضوله اقل ليبوسة
الهواء وكثرة الحركة ولحمه اصلب وشحمه اقل
وهو اجود كثيرا مما ياوي الى البطون او يربى
في البيوت ولحم الحيوان الذي يرتعي في المواضع
الجافة جاف لا فضول فيه والذي يرتعي في الآجام
والمواضع الرطبة رطب كثير الفضول عسر النضج
ولحم الحيوان المعتدل في السمن اجود من لحوم الحيوانات
التي لا سمن لها او هي مفرطة السمن ولحم الحيوان
المفرط السمن اذا امتز من سمنه واكل وحده
فهو اجود من لحوم الحيوانات التي لا سمن لها وافق
الحيوان للتمليح ما كان لحمه صلبا والرطوبة
البلغمية فيه كثيرة فاما اليابسة الاجسام
والرخصة اللحوم فلا تصلح لذلك لان الاولى
تصير كالجلود المدبوغة والاخرى تذوب وتفسد
واللحم المملوح وان كان في الاصل مرطبا فانه
يعود مجففا اشد من تجفيف كل لحم وغذاؤه
قليل وكل قديد ومكسود فمناسب للحم الطري

الذي

الذي منه يعمل الآن التمليح يزيده فضل
يبس وحر وبطوء انهضام واما التقديد فيزيده
مع ذلك لعفنية اخرى بحسب التوابل والابازير
التي طرحت عليه والمخلل منه المتخذ بالكزبرة
اقل حرا واسرع هضما والطف وخاصة ان
انقع في الخل قبل ذلك واقل اللحمان عفونة اقلها
شحما وايبسه جوهرا وكل ما كان من اللحوم اصلب
مما ينبغي او ارطب مما ينبغي بالرطوبة البلغمية
فانها اذا حفظت وتركت زمانا الذي منها ما كان
صلبا وجف منها ما كان رطبا وصارت كلها
اسرع انهضاما واذا كانت لينة او معتدلة
في الرطوبة او جافة فكلما بقيت فان اللينة
تصلب والمعتدلة في الرطوبة تجف والجافة
تزداد جفافا ويبسا فيصير كلها اعسر انهضاما
واللحوم التي تحفظ بالثلج تبقى على احوالها في
جميع امورها خلا انها تصير الين وارخص مما
كان والتي تحفظ بالخل تستفيد برداً ويبسا

ويعقل البطن والتي تحفظ بالملح تستفيد حرافة ويبسا
اكثر وتصير اصلب مما كان الا انها تطلق البطن
والاحمر من اللحوم اكثر غذاء واقل فضولا وابطأ
نزولا والسمين اقل غذاء واكثر فضولا واسرع
نزولا والمجزع فيما بينهما والاعضاء الكثيرة
الحركة القليلة الشحم واللحم اقل غذاء واجف
مما هو اقل تعبا والغليظة من اللحوم تصلح لمن
يكد ويتعب واللطيفة لمن حاله بالضد ومقاديم
الحيوان مما يلي الصدر دون الاضلاع الى الراس
اخف واسخن لمكان القلب والكبد وماخيره
اثقل وابرد وباطن القوايم افضل من ظاهرها لان
حركات القوايم الى باطنها اكثر واقوى من اعضاء
الظاهرة كلها افضل من الباطنة لانها اكثر
تحللا وما يلي الظهر امرا مما يلي البطن لان عظم
الصلب دايم الحركة والبطن دايم السكون والصدر
ايضا امرا لدوام حركته بالتنفس والصوت وما
كان من الاعضاء فيه السمين اكثر كان الشرع منه

اسرع وما كان فيه اللحم اكثر كان الشرع منه
ابطا ووقوفه في المعدة اكثر والذي فيه السمين
اكثر فطفوه فوق الطعام اكثر لانه احدر عن
البطن اسرع وما كان من اللحم لاصقا بالعظام
امرا مما كان بعيدا منه لانه يتعب من تحريك العظام
اكثر مما يتعب ما بعد منها والجانب الايمن افضل
من الجانب الايسر لقرب الكبد وانتشاره في الغذا
الجيد واللحم اسرع انهضاما من ساير الاعضاء
واعدل غذاء وافضل اعضاء المواشي العضل لانها
اكثر تعبا لاسيما وسطها لان الغالب على اطرافها
العصب وهي اسرع انهضاما واقل حرارة الا انها
تولد دما فيه لزوجة واحشاء الحيوانات كلها كثيرة
الفضول عسرة الانهضام رديئة الخلط مختلفة الطبايع
لانها اوعية وآلات بالحقيقة لا لحمان خالصة وكذلك
الروس لان الاعضاء التي فيها مختلفة المزاج
اختلافا شديدا فبعضها لزجة كثيرة الرطوبة وبعضها
علكة كثيرة اليبوسة والاعضاء العصبانية كلها

فالخلط المتولد منها مايل الى البرد والتهوة يحتاج
الى زمان طويل حتى يستحيل نفخه ويصير كالمحموكا

الجلد بارد يابس اذا قيس الى اللحم وهو
عسر الانهضام يسير الغذاء لرقته وبسببه ولانه
عصبي ويولد دما فيه لزوجة ولذلك السرد واحمد
الجلود جلد الراضع لغلبة الرطوبة عليه فاذا تجاوز
الرضاع غلظ جلده وعسر انهضامه

الاطراف التي يؤمر بعض المرضى والناقهين بها وهي الاكارع
والشفاه والاذان يسيرة الغذاء قليلة الحرارة لان
الغالب عليها الجوهر العصبي والجلد الا انه لما كانت
حركتها اكثر كان انهضامها اسرع من سائر ما في البدن
مما له من العصب والجلد وفيها لزوجة والسبب في لزوجتها
جوهر العصب والجلد لان هذا الجوهر اذا طبخ صار
لزجا والدم المتولد منها وان كان لزجا فليس بغليظ فلذلك
غذاؤها يسير واخذها عن الحدة وبها معاء سريع
اما قلة غذائها فلهزالها وقلة اللحم والشحم فيها واما
سرعة انحدارها فللزوجتها وهي نافعة من السعال الحار

الرؤس اذا طبخت مع كثل الشعير خاصة
المشوية غليظة كثيرة الغذاء مسخنة لا ينبغي ان
يؤكل الا في الزمان البارد وكثيرا ما تهيج منه الحمى
والقولنج لكنها تقوي غاية التقوية وتزيد في الدم
والمني لمن انهضم

الدماغ بارد رطب
مغثي مطفئ للمعدة زهم لزج بطيء الانحدار ردي
الغذاء ينبغي ان يؤكل قبل ساير الطعام الا اذا عزم
على القي ويصلح لاصحاب الامزجة الحارة لانه يتولد
منه دم بارد لزج والمشوي منه ابطأ نزولا واقل
تلطيخا للمعدة وينبغي ان يؤكل مع الكواميخ والابازير

مخ العظام الذ من الدماغ وادسم
وهو قريب من الاعتدال الا انه مايل الى الحرارة ويزيد
في المني ويرخي المعدة ان اكثر منه والشرب

مخ حار رطب يرخي المعدة ويذهب الشهوة

مخ الفقار بارد يابس اذا قيس الى مخ العظام
بطيء الانهضام لين يغذو كما يغذو الدماغ وهو
اغلظ من هذا الدماغ لانه اصلب وخاصة ما بعد عن
الدماغ

الضروع باردة رطبة بسبب اللبن غليظة
مولدة للبلغم كثيرة الغذاء بطيئة الهضم صالحة
لاصحاب المعدة الا لبلاد الحارة الخصى
الا انها اقل عذوبة واكثر زهومة وابطأ انهضاما
والدم المتولد منها اقل جودة وسائر اللحوم الرخوة
شبيهة باللحم الا انها ارخى وارخص واشد بياضا
يتولد منها البلغم واما العين ففيها
حرارة يسيرة لشحمها فاما الاغشية التي فيها فباردة
يابسة فهي ضارة للمعدة لشحمها بطيئة الانهضام
لعصبيتها فينبغي ان تؤكل بالابازير والانف
بارد يابس للغضروفية التي فيه عسر الانهضام فان
سلقت الخراطيم بالماء والملح رطبت واعان ذلك
على هضمها واما الشفتان فاغلظ من الخراطيم
واما الاذنان فباردتان يابستان للغضروفية
التي فيهما عسرتا الانهضام فاما اللسان
فهو اخف اعضاء الراس لانه مركب من العضل و
اللحم الرخو غذاؤه متوسط بين ما يولد اللحم الرخو

ومن ما يولد العضل الا ان فيه غلظا وان كان
كثير الحركة لاجتماع الرطوبة فيه والغلظة عسر
الانهضام والحنجرة باردة يابسة تغذو
غذا يسيرا للغضروفية والاكارع قليلة
الغذاء والفضول تولد دما باردا لزجا وهي صالحة
للمحمومين ومن يحتاج الى غذاء قليل ولمن به نفث الدم
او سحج المعاء او جرى الدم من افواه البواسير وبالجملة
لمن يحتاج الى تغرية وتسديد وتوليد للمستكثر منها
عظم ملسور فاما الكروش والامعاء
فقليلة الغذاء صلبة عسرة الانهضام والدم المتولد
منها دم ردي مايل الى البرد يتولد عن ادمانها بلغم
كثير فاما الاكباد فجيدة الغذاء لا سيما
اكباد الحيوانات المختارة كالجداء والحملان والبرية
والدجاج السمينة ومزاجها حار رطب وغذاؤها
اكثر من اللحم وسائر الاحشاء الا انها بطيئة الانهضام
فلا ينبغي ان يكثر منها ويختار المكبب على الجمر ملبسا
بثربها بالملح والدارصيني او مطجنة بالمري والز

واما **الطحال** فان الدم المتولد منه دم اسود
غليظ ولا يؤمن من تولد منه الامراض السوداوية وهو من الحيوان
الكبير والمهزول ردي وان اخرج عنه عروقه ودق
مع السمين وطبخ في المضاير جاد غذاؤه وقل توليده
للسوداء واما **الكلى** فهي باردة يابسة ردية
الغذاء عسرة الهضم زهمة من قبل مائيته البول ويولد
دما غليظا ولا ينبغي ان يؤكل كلى الحيوانات العظام فاما
كلى الجداء فليؤكل بشحومها مع الملح والفلفل وكذلك
كلى الحملان واما **الرية** فقليلة الغذاء بالنسبة
الى الكبد سريعة الهضم بحسب فضل سخافتها ورخاوتها
ولا يصلح ان تطبخ بتة وقد يصلح ان تشرح في الخل
والكرويا وتشوى ويختار ريات الحملان الاخير وتصلح
ان يطيب بها نفس المحمومين ومن يشتهي ان ياكل لحما ولا
يجوز له ذلك فليشوا لهم امثال هذه الريات وياكلون
من اطرافها وما انشوى ويبس ويجتنبون الرطب والعصب
منها واما التي تستعملها الاتراك مصبوبا فيها الالبان
وبعض الاشياء الحارة فلا مدخل للغذائية فيها في سبيلها

على صح

سبيل

سبيل الكواميخ والصباغات واما **القلب**
فجوهره صلب بطيء الانهضام جدا الا انه اذا
استحكم انهضامه غذى غذاء قويا كثيرا ليس
بالردي واما **السمين** فحار رطب **والشحم**
اقل حرارة ورطوبة من السمين واميل الى اليبس
ولذلك كان اسرع جمودا منه وهما جميعا مولدان
بلغما وفضولا رطبة ويرخيان المعدة الحارة
الى المرار سريعا ويورث جشاء دخانيا وغذاؤهما
يسير والدم المتولد منهما ليس بمحمود **والالية**
حارة ردية للمعدة متخمة يولد الصفراء وانما
يصلح منها ومن الشحم والسمين قدر يسير بقدر ما
يلذذ ويطيب الطعام ولا يصلح ان يغتذى بها
لانها ردية الغذاء واما **لحم العنق**
محمود سريع الانهضام لكثرة حركته **والغضروف**
من الحيوان المستكمل لا ينهضم **والذنب** صلب
وامره في ساير حالاته على حسب فضل صلابته
اعني حالات انهضامه وغذائه الا ان الغذاء فيه

والسمين يستحيل في المعدة صح

ليست بكبيرة الكمية حركته وهذه الاعضا تتبع
الحيوانات في الغلظ واللطافه وسرعة الهضم
وبطوءه وقلة الغذاء وكثرته وجودة الخلط ورداته
بحسب اجناسها وانواعها وصغرها وكبرها وغير
ذلك من احوالها المذكورة قال جالينوس انى لا احمد
صحة البدن الذي يحفظ صلاحها بفضل ما يرد من
الاشياء واما ابدان المرضى فتحفظ من كل شي في

لحوم المواشي

واما لحوم المواشي من الحيوان
فاقربها مزاجا واشدها ملائمة لطبيعة الانسان

لحم الضان

ومرتبته في اللحوم كمرتبة
الحنطة في الحبوب في مشاكلة كل منهما لمزاج
الانسان ولان مزاجه حار رطب قريب من الاعتدال
ولذلك صار المختار للاكثر من الناس وصار
لا يمله ولا يتبشم منه على ادمان اكله كما يمل ويتبشم
من غيره من اللحمان اذا واظب على اكله الا لمن تغير
هذه الجملة بالعلاج فان هذا من فضيلته والدليل
على صلاح مزاجه وكذلك من فضيلته انه يصلح

ويطيب اسفيدباجا ومشويا واى نوع يتخذ
من الاطعمه والباجات وليس كذلك سائر اللحمان
فان منها ما يطيب بنوع ولا يطيب بغيره ويطيب
بصنعة ولا يطيب باخرى ولم تكن تحصل هذه
الفضيلة فيه الا لاعتدال مزاجه او قربه من الاعتدال
ولحرارته ورطوبته صار نافعا لاصحاب السوداء
ويزيد في المنى ويهيج شهوة الباه ويقرب منه

لحم المعز

الا ان لحم الضان اكثر
غذاء من لحم المعز واكثر اسخانا وترطيبا واكثر
فضولا والدم المتولد منه امتن والسخن واكثر
واسخن من الدم المتولد من لحوم المعز فلذلك لحوم
المعز اوفق لاصحاب الابدان الملتهبه والقليلة
الرياضيه وابطا عن احداث الامتلا والحميات
واصلح في الاوقات والازمان والبلدان الحارة
ولمن لا يحتاج الى كثرة قوة ولحم الضان اوفق
لاصحاب الامزجة المايلة عن الاعتدال الى البرد
ومن يعتريهم الرياح وفي الازمان والبلدان البارده

الباجات معرب واصله بالفارسية باها اى الوان الاطعمه واحد باج صحاح

ولمن يتأذى ويرتاض لكنه معتدل ويحتاج الى قوة
وجلد وعلى الجملة فلحم الضان اوفق للاصحاء
من لحم الماعز وهو احرى بان يلين البطن ويصلح لحم
الضان بالخل في حال يحتاج مع التلطيف الى
تبريد وبالمري حين يحتاج الى تلطيف فقط
وسرعة اخراج وبالبصل والرازيانج والفلفل والسماق
وحب الرمان ونحوها حيث يحتاج الى تبريد
فقط ويشرب بعده من الاشربة ما يبرد ويجفف
ولا بد من الفواكه وتصلح لحوم الماعز باختيار
السمين منها ويصنعها بالبصل والزيت والحمص
واللفت والجزر ويضاف اليها من الاشربة والفواكه
ما يسخن ويرطب **واما لحم الجداء والحملان**
فلحم الجدي موافق لجميع الناس ممن يمكنه ان يأكل
اللحم لانه معتدل بري من كل ذم يولد دما معتدلا
غير انه لا يصلح لمن يكثر الكد والتعب ولا يحتاج
يعتاد عليه من حاله ضد هذه الحال فانه ليس يبلغ
من ضعفه الى ان يسقط القوة ويبددها البتة ولا

الجدي [illegible] ... الولد ... المعز ... [illegible]

يبلغ من كثرة غذائه ومن غلظه ان يملأ البدن
او يولد فيه دما غليظا بل المتولد منه بين الرقيق
والغليظ والحار والبارد والرطب واليابس ولحم
الحملان اغلظ من لحوم الجداء واقوى واسخن واكثر
فضولا وهو تال للحم الجداء في الجودة الا انه ارطب
من المعتدل واحرى بان يولد البلغم والفضول الكثيرة
في البدن **لحم العجاجيل** يتلو لحم الضان
في جودة الغذاء واعتدال الدم المتولد منه ويصلح
لجميع الاعمار فاما **لحم البقر** فبارد يابس
اذا قيس الى لحم الغنم يغذو غذاء غليظا ويولد دما
عكرا سوداويا وهو بطيء الانهضام ويحدث ادمانه
امراضا سوداوية وخاصة للمستعدين لها ولا
يصلح الا لمن يكثر الكد والتعب لانه يغذو غذاء كثيرا
ولا يتحلل بسرعة وقد ينتفع المحرورون واصحاب
الهزال الحارة بالسكباج المتخذ بلحم البقر ولا
سيما بمرقته المبردة المصفاة عن دسمه المسماة
الماهال فان هذه المرقة تبلغ الى ان تذهب بالخفقان

العجل من الاولاد البقر حين تضعه امه الى شهر والجمع عجلة والعجول مثله والجمع عجاجيل صح

السكباج بكسر السين والخمس الكاف [illegible] مرق معروف

اذا ادم به مع الجبار وتجتي منه فاما المبرودون
فينبغي ان يصلحوا لحم البقر بعد البقر بعد التمري
بالثوم والكاشم والسذاب والجرجير والخردل ويتلوا
شرب الماء عليه حتى يخف البطن ثم يشربوا عليه
ماء العسل ولحم التيوس ردي الخلط بطي
الانهضام لصلابته ويبسه مولد للمرة السوداء
وكذلك لحم اناث المعز ردي الا
انه اجود من لحوم التيوس بكثير ومن بعده لحم
النعاج لانه يولد مادة بلغمية من
قبل انه ازيد رطوبة من اللحم المعتدل ولحم الكباش
اجود من من الثلثة كلها انهضاما والدم المتولد
منه اجود من الدم المتولد من جميعها واما لحوم
الجزر فسخنة ملهبة مع غلظ كثير
وتصلح ان ياخذها من يعتريه الرياح والامراض
الباردة اواخرها وكذلك لحوم الخيل والحمر الاهلية
فان الدم المتولد منها غليظ في غاية الرداءة
يؤول عاقبته الى السوداء وهي عسرة الانهضام

تيس بكسر تيوس جمع سده

نعجه گوسفند ماده نعاج جمع

الجزور من الابل يقع على الذكر والانثى وهي مونث والجمع الجزر

صح

ردية للمعدة واما لحوم الصيد
من المواشي فلحم الغزال اصلحها والذها واقربها
الى الطبيعة وهو مجفف للبدن قياسا الى
لحم الماعز الاهلي فضلا عن لحوم الضان ولذلك
يصلح للابدان الكثيرة الفضول والرطوبات ولا
يصلح ان يتغذى به من يحتاج الى خصب بدنه
وحفظ قوته وهو خفيف سريع الهضم ليس بكثير
الغذاء وليس لاتخاذه بالخل وجه لانه لا يحتاج
الى تلطيف ولا تخفيف ويبطي اذا اتخذ به نزوله
ويقل غذاؤه واما لحوم الارانب فحارة
يابسة تولد دما غليظا عكرا اسود او تامتينا وتعقل
البطن وتدر البول وهي موافقة لمن يحتاج الى
التدبير المجفف وليست بموافقة لمن يحتاج الى
التدبير المرطب واصلاحها ان تدسم تدسيما كثيرا
وان شويت فلتشو على بخار الماء ودماغ الارانب
اذا شوي نافع لمن به رعشة لا سيما مع الفلفل
والخردل واما لحوم الحمر الوحش

لحوم الحمر الوحشية اصح

الابل تبع الى قال الجوهري صاحب الصحاح وشال سوالتون
يسمى بالفارسية كوزن ومنه نظره
في الابل وهو الوعل

فغليظه جدا ومسخنه واقل السمين من لحومها
وتجتنى مرقتها مطيبة بالابازير والافاويه نافع
لمن يشتكي وجع المفاصل والرياح الغليظة واما

لحوم الايايل

فالاجود ان تجتنب وخاصة
ما كان حديث العهد بالصيد وقد كان صيد في زمان
حار ولم يشرب ماء كثيرا فان لحومها ربما قتلت في
هذه الاحوال وهي غليظة ردية الخلط ينبغي ان
تصلح بثلثة الشربة والتسنيم ويقرب من هذه
لحوم الكباش الجبلية وهي اغلظ واقرب الى السوداوية

ولحم الثعلب شبيه بلحم الخرنب والبنو
ودماغه يعين على نبات الاسنان **ولحم
السباع** عسر الانهضام ثقيل يحدث المغص
ولحم اليربوع يسير الغذاء يلين البطن
ولحم القنفذ حار رطب نافع من الجذام
والسل والتشنج ووجع الكلى لاسيما اذا جفف
وشرب وهو الى الدواء اقرب منه الى الغذاء والحمله
فلحوم الوحش كلها ردية الغذاء واقلها رداءة

القنفذ والقنفذ واحد القنافذ والانثى قنفذة

[illegible]

لحوم

لحوم الغزلان لانها قليلة الفضول الا ان الدم
المتولد منها يميل الى السوداء وقد بعدها لحوم
الارانب الا ان المعز البري اخف واجود من الماعز
في اللذاذة وكثرة الغذاء بخلاف ساير الوحوش

في لحوم الطير

واما لحوم الحيوان
الهوائي من الطير فهو اخف من لحوم المواشي وارق دما
واقل فضولا بالجملة الاعم فاما بالجملة الاخص فانه
ربما وجد منها ما يثقل لحمه على الطبيعة وطبايعها
بينها مختلفة وبعضها اخف من بعض واما الطيور
المائية ففي لحمانها غلظ وزهومة فينبغي ان تنضلها
ويكثر فيهما ولا يكون بها خفة الطيور الهوائية
لان الصفات التي تلزم الارض والماء والهواء
في الخفة والثقل تجري على الحيوانات المنسوبة
الى كل واحد منها فما كان من الطيور اغلظ واكثر
غذاء فهو اوفق لاصحاب التعب والرياضة الكثيرة
والالطف والاقل غذاء اوفق لاصحاب الابدان
الضعيفة ولمن لا يرتاض والاكبر اوفق لمن

يعتريهم الامراض الرطبة كالمستسقين ونحوهم
والارطب اوفق للمحمومين والنحفاء ومن يعتريهم
الامراض اليابسة كالدق ونحوه والبري من الطير الطيور
اجف من الحضري واوفق للابدان التي تحتاج من الغذاء
الى اليسير والحضري من الطير اكثر رطوبة واوفق
للابدان التي تحتاج من الغذاء الى مقدار اكثر وافضل
الطيور ما سمن في الرعي واردؤها ما سمنه الناس لان
الذي يرعى يتعب ويغتذي باعتدال والذي يعلف
ساكن ويغتذي بغذاء مجاوز للمقدار ولحوم الطيور
الجبلية كلما كانت اشد حمرة وسوادا فهي اشد
اسخانا واميل الى ان يولد دما سوداويا وما كان
منها ومن طيور الماء والآجام له رائحة كريهة
فانه يتولد منه من الدم ردي لا ينبغي ان يوكل البتة
والجلد في اعضاء الطير كاللحم في اعضاء ذوات
الاربع من ان بعضها اخف من بعض واسرع انهضاما
فقوانص الطيور غليظة ولذلك هي بطيئة الانهضام
الا انها اذا انهضمت غذت غذاء كثيرا فاما

الرعي مصدر رعت الماشية الكلاء و الرعي بالكسر الكلاء نفسه منتخب ١٢

مولدة دما جيدا مثل قوانص الاوز وبعده قوانص الدجاج
المسمنة واما كبد الاوز الذي يسمن بغذاء معجون
باللبن فالذ الكبود واكثرها غذاء واجودها ما اسرع
خروجها من البطن بعسر واجنحة الاوز ايضا صالحة
في الهضم والغذاء واجود منها اجنحة الدجاج
وبالجملة فان الاجنحة من جميع الطيور سريعة الانهضام
لكثرة حركتها وكذلك رقاب الطيور ايضا سريعة
الانهضام الا ما كان من الطيور كبير السن مهزولا
فاجنحته ورقابه بطيئة الانهضام لمخيرهما
لغاية جفافهما وصلابتهما والخصى من الطير محمودة
لاسيما خصى الديوك المسمنة وخاصة اذا علفت
بغذاء معجون باللبن فانها عند ذلك تولد غذاء كثيرا
محمودا وتنهضم سريعا والادمغة من الطيور اجود
منها من المواشي لاسيما ما كان من الطير ياوي في
مواضع جافة واسرع جميع الطير الحضري انهضاما
واصلحه للغذاء **الفراريج** الذكورة حين
تبتدي بالصياح والدجاج قبل ان تبيض ومرقتها

الاوز والوز اغاني الاوزون ١٢

٣٧

اذا اتخذت سادجة تصلح لتعديل الفضول
الردية ولمن يحتمي في معدته بالتهاب وتلين الطبيعة
ويولد دما محمودا وتقوي الشهوة اذا شويت
وخاصة اذا حشيت عند الشي بقطع التفاح السفرجل
وحب الرمان والكزبرة والنعناع **والدجاجة**
المسمنة كثيرة الغذاء وربما بلغت ان تكون كثيرة
الفضول على حسب سمنها وعلفها وموضعها
وهي ترطب الجسد وتخصبه على مقدار تسمينه
وغير المسمن ايضا من الدجاج الاهلية اشد ترطيبا
للبدن من ساير الطيور الوحشية ويزيد في المني
ولحمه ملايم للبدن المعتدل الذي لا يملك كثيرا
شديدا ويحسن اللون ويزيد في الدماغ وخاصة
ادمغة الدجاج فانما تغذوا الدماغ غذاء كثيرا
وتصلح حال من خف عقله والدبول العتيقة
اذا طبخت في الماء انحلت منها في الماء قوة بورقية
فلذلك مرقتها تحتسى لاطلاق البطن سيما
اذا طبخت مع لحم عتيق وكرنب ولبلاب وحمص

وسفانج

وبسفانج مرضوض ولعاب القرطم فانها اذا
طبخت كذلك احدرت من البدن فضلا غليظا نيا
ونفعت من القولنج والحميات العتيقة والربو والرعشة
ونفخة المعدة ووجع المفاصل ويتلو الدجاج في
جودة الغذاء الدراج الا انها اكثر غذاء منه واخف
الطيور الوحشية كلها واجودها لحما لمن يريد ان
يلطف تدبيره الطيهوج ولحم الدراج تالي له في
ذلك وهو ايضا قليل الفضول ليس له كثير ابخار
ويتلوها فراريج الدجاج ثم الدراج ولحم القبج
اغلظ من هذه كلها وهو قوي الغذاء الا انه لا يصلح
ان يلزمها الاصحاء ويعتمدوا عليها لا سيما من يكد
ويتعب منهم ومن هو قوي المعدة جيد الهضم فاما الضعفاء
والمرضى ومن يحتاج الى تلطيف تدبيره فلا شي
اوفق لهم منها وينبغي ان يصنع للمحرورين بالخل
وماء الحصرم ونحوه ولمن ليس بملتهب البدن بالزيت
والمري مطجنا ولمن يريد تخفيف بدنه بالشواء
وكلما جففت الطبخ فاما القنابر فانها وان كانت

سريعة الانهضام فغير صالحة الغذاء وهي اذا
طبخت الطبيخ السلاج الذي يقال له اسفيدباجة
نفعت اصحاب القولنج والمجدود ان يقتصروا على
مرقتها لان لحمها ممسك للبطن بطيئة بلح ما اعظم جسمه
من الحمام الراعية الا انها اخف والحمام اجف من
فراخه واقل ادسابا وفراخه احر وارطب بالرطوبة
الفضلية يتولد منها دم مشتعل سريع الى الحميات
لاسيما ما يربى منها في البيوت ويصلحها الخل فجار
والطبيخ بالماء والحمص والملوحة لاذى وعند ما يراد سرعة
خروجه من البطن هذا للمبرودين فذلك للمحرورين
ولحوم العصافير حارة يابسة تهيج الباه وتزيد
في الانعاظ ولاسيما ادمغتها وفراخها اذا اتخذت
منها امرق خروجا والمشوية عسرة الخروج فينبغي
ان ينقى من عظامها او يجاد طبخها و قضمها لئلا تبقى
فيها قطع العظام الحادة فتحدث خشونة وخش
في امعائها واحراقها تلين البطن ولحومها تعقل و
القواطف والوراشين فانها حارة يابسة قليلة

الغذاء وكذلك الشفانين وهي جميعا صلبة اللحم
عسرة الانهضام عاقلة للبطن فينبغي ان تترك
بعد ذبحها يوما حتى تصير رخصة ولحم القطا
بارد يابس مولد للسوداء ولحم الكركي صلب ليفي
عضل غليظ يولد دما سوداويا فينبغي ان يترك
بعد الذبح يومين وكذلك لحم الطواويس صلب غليظ
وهو اعضل واعسر انهضاما واقرب الى الشبه بالليف
ولحم النعام صلب كثير الفضول لهم رديء للمعدة
ولحم البط والاوز شديد الحرارة والرطوبة كثير الفضول
بطيء الانهضام سريع الى حدوث الحميات وليس هو
باكثر غذاء من لحم الدجاج وشحمه محلل للاورام
البارده وما كان من البط بريا فهو افضل من الاهلي
ولحمه ارخص وافضل طيور الاجام الخشنسار
ولا ينبغي ان يوكل حين يصاد لانه ان اكل حين يصاد
كان لحمه قليل اللذاذة ولا دامته ايضا يولد السوداء
ولحوم الحبارى حارة شديدة التجفيف وغذاؤه
غليظ وينفع للمبرودين ومن شكلته الرياح ولذا

طبخت بالماء والملح وصب فيهما دهن اللوز صلحت
بعض الصلاح ولحم السلوى غير صالح في الاغتذاء
ولا في الغذاء ولحم الشقراق عاسر للرياح واما السمانى
فاردأ الحمام من الشنابر واقل غذاء وينبغي ان تصلح بالدهن
الكثير فان في لحومها حدة كثيرة لما تأكل من الجراد
وساير الحشرات وما كان من هذه سمينة بالطبع
فهي اسرع نزولا ولا ينبغي ان يوكل منهما ما لم تجر العادة
تأكله فان فيهما عصافير تأكل الهوام السمية والكثير
هذه جبلية وقل ما تكون في المروج وللحوم الدراريج
والدلأ منكرة

في السمك

واما الحيوان
المائي الذي جرت العادة باكله من جنس السمك وانواعها
كثيرة وطبايعها في الخفة والثقل والطيب والزهومة
مختلفة بحسب اختلاف اجسادها في العظم والصغر
واختلاف مواضع تولدها من البحار والاودية الكبار
والانهار الصغار والغياض والآجام والمناقع
والغذاء الذي تغتذي به وبحسب صنعتها من النيء والمقلي
والطبخ والتمقير والمتملح فالعظيم الجثة اكثر

غذاء واكثر فضولا واعسر هضما والصخري الذي
فالعظيم الجثة يأوي المواضع الصخرية من
شطوط البحار افضل جميع السمك وبعده اللجي الذي
يأوي اللجج من البحار في جودة الدم وسرعة الهضم
الا انه اصلب والدم المتولد منه اغلظ ثم التي تكون
في انهار ماؤها كثير عذب وجريتها جادة تجري على
الرضراض او على الرمل وهي بعيدة من المدن نقية
المياه صافية مكشوفة للرياح ذات حشايش
جبلية محمودة الغذاء وهي اذا اصيدت لا تعفن سريعا
بعد اخراجها من الماء وليست بسهكة منتنة
الرايحة ولا قليلة اللذاذة وبحسب نقصان سمك
الانهار عن سمك البحر في سرعة الانهضام وجودة
الغذاء نقصان سمك البحيرة عن سمك الانهار سرعة
الانهضام وجودة الغذاء نقصان سمك البحيرة
عن سمك البحر وسمك الاجمة عن سمك البحيرة
واجود السمك الذي اقله سهوكة صغاره كباره
السمك الكثيرة السهوكة المنتنة الرايحة القليلة

اللذاذة السريعة النتن والتجفف وما اصغر
منها او اسود وسمك الآجام والمياه القائمة
في الغاية القصوى من الرداءة والمفرط السمن اللزج
اللحم ردي وما كان سمانة المضاد التي ماؤها
قليل وجريتها ضعيفة او تمر بمدن عظام تمج
فيها اقذار الناس او وساخ المدينة اوماؤها ماء
كدر او الحماة فيها كثير فهي بطيئة الانهضام
ردية كثيرة اللزوجة والمخاطية وعامة انواع
السمك موصوفة بالبرودة والرطوبة ولا خير في
تناولها لاصحاب الابدان الباردة الرطبة
السمينة الكثيرة اللحم لانها تكسبها زيادة برودة
ورطوبة بلزوجتها ورطوبتها ويتولد منها في تلك الابدان
بلاغم غليظة ردية يتولد منها امراض خبيثة الا
ان تجرى بذلك العادة من قوم يكون السمك اكثر غذائهم
من سكان سواحل البحار وجزائرها وغيرهم فاما اصحاب
الحرارة واليبس فربما انتفعوا بالطري منها وكان
لهم في العلاج لانه يتولد منه دم بلغمي يرطب البدن

ويزيد في المني وينفع اصحاب الصفراء بغيره
من الاطعمة خير واصلح لانه لا يعدم منه طول الوقوف
في المعدة وجمع لزوجات ردية في البدن تتولد منها
ضروب الامراض الباردة وكله عسر الهضم بطيء
الوقوف معطش طرية ومالحه وقد يصلح السمك
مسلحا للمحرورين وينفع من اصحاب اليرقان ...
الحارة واضر ما يكون السمك باصحاب الامزجة الباردة
والمعد البلغمية فينبغي ان يصلحوه بالشي والقلي
بدهن اللوز وياكلوه حارا بالفلفل ونحوه ويمصوا
العطش والعسل ايضا مما يصلحه اذا اخذ عليه
ويحلو بلاغمه ويغير مزاجه لا سيما ان كان معه
شي من الافاوية وربما كان الخل اوفق منه في
ازالة تعطيشه في بعض الامزجة وافضل ما يوكل السمك
المسند باخ بماء وزيت وملح وشبت وكراث والكمون
على الجمر اخف على المعدة من المقلي في الدهن على انه
ليس بجيد ايضا ولا مرضي والمشوي اغزى وابطا
نزولا والمطبوخ بالضد وافضل طبخه ان يطبخ

الماء حتى يغلى ثم يلقى فيه ومرقته ملينة للبطن
وما لوحت في الدقيق وقلي بالدهن وهو جيد كثير الغذاء
بطيء النزول والماء زاميج اقل برودة من جميع انواع
السمك واوفق للباءة فاما المملوح فهو حار يابس محرق
للدم كثير الضرر معطش جدا وهو قليل الغذاء والمقدد
من لحم السمك ومن كل لحم ردي لانه هو الشيء الذي قد
ذهب صفوه ولبابه وبقي اثقل واغلظ ما فيه وفي الاشياء
المتحدة حكم كل منها حكم العفن الناسك فلذلك
يجب تجنبها الا ان السمك المالح من جهة انه مقطع
ملطف يصلح ان يؤكل منه يوم يعزم على العلاج
او يستعمل منه القليل تبدرعا يستعمل الكواميخ وهو
بحاله او مصعوداً عند اكل الاغذية الدسمة ليطري
الشهوة وكذلك جميع الكواميخ التي تتخذ من السمك انما
يستعملها من يستعملها لتنقية المعدة وجلائها
من البلغم وتجفيفها وتطييب النكهة وازالة البخر
المتولد عن البلغم الفاسد في المعدة وتنبيه الشهوة
الساقطة لوخامة الاطعمة الدسمة البشعة ولم

يصلح

يصلح ان يعتمد عليها دخل هذه التادم بها والخل
يكسر من عادية هذه كلها واعطاشها وعادية جميع
الكواميخ المملحة. **في البيض** واما
البيض فانه غذاء يجانس اللحم لانه جزء من الحيوان
بل حيوان بالقوة وذلك لان بياض البيض للفرخ
بمنزلة المني للجنين في كينونة الاعضاء الاصلية
منه والصفرة له كدم الاقراء في تغذيته وكما ان
موزع الدم ومقسم الغذاء في بدن الجنين من الوجه
الى الاطراف لورود الدم من كبد امه الى كبده بطريق
السرة وانتشاره منها الى جميع اعضائه فلذلك
جعلت الصفرة وسط البياض مجتمعا محل الغذاء
اعضاء الفرخ يغتذي بها الى ان تنمى بك وتقوى
هو على طلب الغذاء فيخرج وكان ذلك ولادة له
ولما جعلت صفرة البيض غذاء حيوان ضعيف الحرارة
عليه منافذ الفضلات جعلت معتدلة المزاج الى
الحرارة لطيفة سريعة الاستحالة الى الدم بمنزلتها
فاجتمع فيها ثلثة معان سرعة الاستحالة الى الدم

وقلة الفضل الذى لا يستحيل منهما اليه وكون الدم
الذى يتولد منهما مجانسا للدم الذى يغذوا القلب
فينا سد فرج اليه بالعجلة فلذلك صار نافعا لما
يلاقى به عاقبة الامراض المحللة لجوهر الروح المقللة
لمادته التى هى دم القلب وتنوب عن اللحم فى بعض الحوال
واجود البيض من الطيور المحمودة اللحم كالدجاج
والتدرج والدراج والقبج وما كان طريا لم يمر عليه زمان
ولم يكن موضوعا فى المواضع الحارة ومن بعدها بيض
البط على انه ردى الغذاء واما بيض الاوز والنعام
وما شاكل ذلك فثقيل وخم سهل بطى الانهضام وبيض
الدجاج التى ليست معها ديكة اقل غذاء من بيض
الدجاج التى معها ديكة وبياض البيض بارد لزج
عسر الهضم ليس بجيد الدم والبيض السليق الشديد
كثير الغذاء الا انه عسر الهضم بطى النزول والرقيق
سريع الغذاء والنزول والرعاد متوسط بينهما وافضل
ما كان من البيض ما سلق فى الماء ولم ينضج النضج التام
حتى ينعقد بل نضج نصف النضج وهو الذى يقال له

النيمرشت فيحتسى صفرته ويترك بياضه فان ذلك
يكون اسرع انهضاما واجود غذاء والعجة ثقيلة
وخمة بطية النزول وخاصة ان كانت على سمن
وعلى الزيت اخف ولذلك كلما كانت العجة ارطب
كان اسرع نزولا والمجود ان لا يستعمل فى العجة
بياض البيض بل صفرته فقط وبيض العصافير
خاصة تهيج الباه اذا اتخذت منها عجة على
السمن والبصل وليس تصلح ان يدمن ذلك على سبيل
غذاء بل على سبيل علاج الا انه اسرع انحدارا فانه يلين
خشونة الحلق والرية ويسكن اللذع والحرقة
الحادثة فى المثانة ويمنع النزلات وابطاء البيض
انحدارا واغلظه ما دفن فى الرماد الحار وترك
حتى ينعقد واما ما غلظ على الطابق فهو ارداء البيض
غذاء ويقلب فى المعدة الى البخار الدخانى ويسد
بفساده ساير الطعام فقد يتفقص البيض على
زيت ومرى ويضرب ويطبخ فى اناء مضاعف حتى
يغلظ غلظا معتدلا ويرفع فكان اسرع هضما

٤٠

واجود غذاء واذا شويت صفرة البيض كانت
اكثر تجفيفا واكثر تسكينا للعلة واذا سلق البيض
بالخل واكل عقل البطن وجميع البيض تزيد في الباه ويخرج
البيض في جملتها اعني بياضها وصفرتها اميل الى
البرد فلا يوافق وخاصة المسلوق منه اصحاب المزاج
البارد والمعد الضعيفة فان اضطروا الى ادمان
اكله فلياكلوه بالملح والفلفل والمري والخل فان
ذلك يلطفه وليجتنبوا البياض خاصة فانه يتولد
منه بلغم غليظ لزج ولا يوكل البياض بالخل فانه
يصلبه اي يذهب ما فيه من الرطوبة والرقة ويجففه
ولذلك متى سلق بالخل صار حابسا للبطن على ان
في الخل حرارة وبرودة فاذا اجتمع مع بياض البيض
اجتمع البردان وانطفى الحرارة منهما فصار بياض
البيض ابرد مما كان واعصى على القوة الهاضمة
واما فان الخل يخلخلهما جلاء لاهمها هشة يغوص الخل
في جميع اجزايها على السواء ويلطفها فان اثر مؤثر
اكل البياض فلياكله بالملح والمري والزيت فان

ذلك

سيما اذا اكل مع السماق او حب الرمان ١٢

والمعدة

الصفرة

ذلك مما يعدل مزاجه ويقطعه ويخرجه سريعا
وينبغي ان يجتنب البيض اصحاب القولنج وبيض السمك عسر
الانهضام ليس بسريع الانحدار واذا استحكم انهضامه
غذى غذاء كثيرا وبياض البيض لبرودته وغرويته
نافع للاوجاع اللاذعة والاحتراقات الحادثة
عن المواد الحارة والقروح شديد التسكين لها اذا
وضع عليها وعلى الاورام الحارة نيا وبيض السلحفاة
البرية مجرب لسعال الصبيان **في اللبن
وما يتخذ منه** والذي يتلو البيض من اجزاء
الحيوان هو اللبن لانه دم متين قوي استحال بعض
الاستحالة ونزل قليلا عن مشابهة مزاج الام الى
مشابهة مزاج الولد فخلع صورة الدم وصار ارطب
منه وارق واقل حرارة ليكون اشد مناسبة لمزاجه
واسرع استحالة بحرارته الى الدم الذي يناسب
لاعضائه في الرقة واللطافة فلذلك اذا قيس اللبن
الى المتكاملين يكون ابرد وارطب من المعتدل الا
انهم اذا شربوه وكانوا اصحاء اقوياء فاستولت

مزاجهم

والتجشي في المعدة الا انه اقل غذاء واشد اطلاقا للبطن وما كانت الجبنية فيه اكثر فهو اكثر غذاء الا انه غير مامون العاقبة عند الاكثار منه وبين الالبان اختلاف في ذلك على حسب اختلاف اجناس
أي كثرة المائية والجبنية
الحيوان واختلاف الاوقات واختلاف غذاء الحيوان اما على حسب اجناس الحيوان فان لبن البقر اغلظ الالبان واكثرها جبنية وادسمها واقلها مائية ولذلك غذاؤه اكثر واخذه ابطا واما لبن اللقاح فهو ارق الالبان كلها واكثرها مائية واقلها دسما وجبنية ولذلك غذاؤه اقل واطلاقه للبطن اكثر من جميع الالبان واما لبن المعز فمتوسط فيما بين معتدل لان جواهر الثلثة فيه على اعتدال واما لبن النعاج فهو بين لبن الماعز ولبن البقر الا ان الجبنية على لبن النعاج اغلب من الدسم فهو الى توليد البلغم اميل واما لبن الاتن ولبن الخيل فيما بين لبن المعز وبين لبن اللقاح الا ان لبن الاتن الى لبن المعز اقرب ولبن الخيل الى

اختلاف ج

لتوح مى بالحليب من اوكلت ... النتاج ... ذكل ... لقاح

... من ... والبقر والوحشى والشاة الجبلى ... الاجناس ... على الكر

٤١

عليه حرارة فاضلة وردته الى طبيعة اللبن المعتدل بسرعة فاغتذوا به غذاء حسنا واما اصحاب الامزجة الباردة والمبلغمين فلان حرارتهم لا تحيله الى الدموية كما ينبغي وابدانهم تستعمله قبل الاحالة لقربه منها فيزيد في برودتهم ورطوبتهم فاما اصحاب الامزجة الحارة اليابسة فينتفعون به غاية الانتفاع لانه مع ما يغذوهم غذاء صالحا يبلغ فيهم مبلغ الدواء النافع لهم اذا لم يكن في معدهم صفرا لتحيله وتفسده وكل لبن فهو مركب من جواهر مختلفة فيها قوى متضادة لانه مركب من ثلثة جواهر وهي المائي والجبني والدسم فالمائية التي فيه ملطفة للاخلاط الغليظة مطلقة للبطن لحدة فيها وبورقية مستفادة من الدم المولد والجبنية مولدة للخلط الغليظ والسدد في الكبد والحجارة في الكلى والمثانة عاقلة للبطن لغلظها وبرودتها والدسمية الزبدية قريبة من الاعتدال الى الحرارة والرطوبة وكل لبن كانت المائية فيه اكثر فهو آمن من السدد في الاحشاء

... بغلظها ... وكلما

والصو

ولبن البقر والنعاج اكثر غذاء صح

لبن اللقاح اقرب فلبن الاتن والخيل اعون على
اطلاق البطن واقل غذاء واعون على اسهال البطن
ولبن اللقاح يطلق البطن اكثر وينفع من
الاستسقاء وصلابة الطحال وسدد الرحم ولبن
الرماك يورث الطمث واما اختلاف الالبان على
حسب اختلاف الاوقات ففي الربيع وعند قرب العهد
بالولادة بعد فناء اللبن الثخين الذي طال لبثه
في الضرع في وقت الحمل واستحكم نضجه وغلظه
جاوز المعتدل من الالبان فاللبن ارق ما يكون واعون
على تليين البطن ثم لا يزال كلما تمادى به الزمان
يغلظ قليلا حتى يعتدل ثم لا يزال يتزايد غلظه
الى ان ينتهي ولذلك كلما امعن الصيف الى الخريف
امعن اللبن في الغلظ واما الاختلاف بحسب غذاء
الحيوان فالذي يرعى الحشيش الغض الطري ارطب
وارق واعون على تليين البطن من الذي يرعى اغصان
الشجر اليابس القابض اقل تليينا للبطن واوفق
للمعدة ولذلك صار لبن المعز اوفق للمعدة

وامثال

وامثال البطن لانه يرعى ذلك والذي يرعى
حشايش مسهلة ومتوعات يصير لبنها مسهلا او بالضد
والذي يرعى من الحشايش الخفاف الطيبة الروايح
ويتجول في الكلا ويجول فلبنه اجود والطف من لبن
الحيوان الذي يربط ويعلف في البيوت ولا سيما
ان اطعم الكسب وحب القطن فانه يصير لبنه عند
ذلك في غاية الغلظ وكثرة الفضول والنفخ وافضل
الالبان واصلحها لان يتولد منه دم محمود ما كان
من الحيوان الصحيح المعتدل اللحم ولبن السقيم والهرم
ردي كما ان لحمهما ردي واذا اخرج اللبن من الضرع
فعلى حسب طول لبثه ينقص من جودته ومما يستدل
على صحة اللبن ان لا يوجد فيه مرارة ولا حموضة ولا
يكون له رايحة وان كانت فطيبة ويكون شديد البياض
لذيذ الطعم كان فيه حلاوة ويكون مستوي الغلظ
ان قطرت منه قطرة على الظفر تبقى مجتمعة قايمة
واللبن كثير الغذاء جيد مخصب للبدن مرطب له ينفع
عنه القشف والامراض اليابسة كالجرب والحكة

والسل ونحوها ويحفظ رطوبات البدن الاصلية
ونطول من الشرو وهو صالح للصدر والرية وما
يليهما غير صالح للرأس والعين والمعدة التي تنزع
اليها النفخة نافع للسعال اليابس وحرقة البول
نافع للنوازل الحادة مسكن لحدة الاخلاط الحريفة
نافع لغائلة السموم الحادة والبنج وهو افضل غذاء
للابدان اليابسة يميل بها الى الاعتدال ويخصبها
خصوصا إن اغتذت منه الهوابس والشيوخ ويزيد
في الدم والمني ويهيج الجماع حتى اللبن الحامض
والماست في الابدان الحارة المزاج بما ينفع ويرطب
وينفع من قروح الرحم اذا احتقن به ومن الرمد الكائن
من النوازل الحادة اذا ضرب مع بياض البيض ووضع
على العين والغرغرة باللبن ينفع من وجع اللوزتين
واللهاة والاقتصار على اللبن غير محمود للاعضاء الا
لمن جرت عادتهم من الامم بذلك وعامة الالبان
موصوفة بلطف التركيب وسرعة الاستحالة الى
خلط كل يغلب على المعدة من انواع البلغم والصفراء فيقويه

من النوازل والجذام

والسدد والدوار

ليهما

تغذت

ويزيد فيه الا ان يجعل اداما او يتخذ في الطبخ
فان طبيعتها تمتزج عند ذلك بطبيعة ما يكون
مخلوطا بها والحليب منها هو الموصوف للعلاجات
والمحمود في اغذية الذين يؤمرون بتناولهما والمذموم
منها الذي هو بائت ان الحليب الحامض الشديد الحموضة
لان الحموضة من اللبن فساد عارض له لكن الحموضة الحادثة
طبعا او عرضا بمضمضة وتنتفع به ولبن الاتن تنفع
اصحاب الدق والسل اذا شربوه حليبا حين يخرج
من الضرع اذا لم يكن بهم حرارة شديدة واوفق الالبان
وانفعها لهم لبن النساء الصحيحات الابدان
الجيدات الغذاء وادمان اللبن يضر بالاسنان واللثة
وذلك انه يرخي اللثة ويبليهما ويعين على سرعة تأكل
الاسنان ويضر باصحاب الحمى والصداع وغلظ الاحشاء
والرياح ويحذر الغالب على برازه المرار واذا نزعت
عنه المائية بالطبخ او بالقاء الحجارة والحديد فيه
صار حابسا للبطن وان صب عليه ماء آخر
لان قوة الاسهال في تلك المائية الذاهبة وان

فعل مثل هذا بالمخيض يصير اعقل للبطن لذهاب
الزبدية والمائية عنه معا وقد يفعل باللبن خلاف
هذا اعنى ان ينزع عنه الزبدية والجبنية بالانفحة
او بالسكنجبين وغير ذلك حتى تبقى المائية مفردة وهى
التى تسمى ماء الجبن وهو يلطف الاخلاط الغليظة
وينقى الحشا ويغسلها ويسهل الفضول المحترقة
والعفنة شرب او احتقن به من غير ان يخرج بل يسكن
اللذع وينقى القروح ويبرئها وينفع اصحاب
اوجاع الكبد واليرقان واصحاب الامراض الصفراوية
والسوداوية واللبن الذى ينزع عنه الزبد فقط وهو
المخيض يكون موافقا لاصحاب الامزجة الحارة
وللخلقة الصفراوية ولمن قد غلب على معدته
الحرارة واليبوسة مع نحول البدن ولاصحاب
التعب ولمن قد اشتد عطشه والذى ينزع زبده
ويصفى مائيته ايضا حتى يبقى منه الجزء الغليظ
الجبنى فقط ويحمض ويسمى حينئذ الدوغ فهو يغذو
البدن غذاء صالحا وينفع اصحاب المعدة الحارة

واصحاب

واصحاب الاسهال المزمن لاسيما ان كان من لبن
اغلظ الا ان المعدة الباردة لا تهضمه واللبن
الحليب يحمض ويتجبن ايضا فى مثل هذه المعدة فينبغى
ان يحذر اصحاب المعدة الباردة اللبن وما يتخذ منه
ويحذروا منها اشد الحذر ويدفع ضرر اللبن
عن الامزجة الباردة العسل والابازير وعن الامزجة
الحارة المرارية ربوب الفواكه الحامضة ويدفع
ضرره عن الاسنان واللثات التمضمض بعد
شربه بما يجلوها او الملح والعسل ومما يمنع اللبن
فى المعدة ويسرع بانحداره والطبخ يزيل نفخه
واشد الالبان تجبنا فى المعدة اكثرها جبنية
خاصة ان شربت وحدها وينبغى لمن شرب اللبن
على سبيل التداوى ان يشربه حارا كما يحلب ان امكنه
بشىء حتى ينهضم ويتحلل وان شربه للاستمشاء
فينبغى ان يكون شربه اكثر وان يتمشى مشيا رفيقا
مرة ويسكن اخرى حتى يخرج وان شربه مطبوخا بالارز
المرار والسكر وغير ذلك فينبغى ان يحتاط ويرفق

في طبخه كيلا يحترق ويشتد بان يحركه دايما في
القدر بعود عريض فانه يجرده من جميع النواحي يجرده
ويمسح ما علا وفاض على شفة القدر بخرقة خشنة
نظيفة ويردّه الى القدر ليلا ينسلا اللبن نسلا
يفعل به هكذا الى ان يغلظ غلظا مستويا واللبن
الذي يحلب من الحيوان الذي ولد قد يغلظ ويجمد
في زمان يسير اذا وضع على رماد حار وهو اللبا
على وزن العسل اول اللبن محركة
وهو عسر الانهضام غليظ بطيء الانحدار والخروج
ولا سيما اذا لم يخلط معه عسل الا ان البدن قد يتغذى
به غذاء كثيرا الرائب جار باعتدال مخرج ملين منضج
من السعال ويعين على النفث ويذهب بالتوالي الخشونة
من البدن ويلين الطبيعة ويسقط شهوة الطعام السقطن
ويذهب بوخامة الملح والجبن الحريف وقد يذهب بذلك
ايضا العسل اذا خلط به واما الجبن فالرطب منه
متوسط في الغذاء وفي الانحدار لين اللين بين
الجبن اليابس لبقية المائية التي فيه وهو بارد
رطب في الثانية يزيد في الخصب ويكسر لهيب المعدة

وهو

وهو اقل توليدا للخلط الغليظ واذا تنوول قبل
الطعام اطلق البطن سيما مع العسل لانه يلطف
ويزلق به وهو غير صالح للمبرودين والمبلغمين
واما الجبن اليابس فانه يغذو غذاء كثيرا قويا
لان اقوى ما في اللبن يصير جبنا الا انه يستحيل
في المعدة الى الاحتراق والدخانية لدسمه وللحدة
التي استفادها من الانفحة وعدم ما يكسر الحدة
ويغمرها من المائية التي في الجبن الرطب ويعقل
البطن لغلظه ويبسه لا سيما ان سلق وعصر ثم
شوي وهو اعسر انهضاما وارداء غذاء والملطفات
يزيل ضرره والمملوح الغير العتيق من الجبن الرطب
واليابس في قلة الغذاء وكثرته وبطوء الانحدار وسرعته
واما الجبن العتيق فيختلف حاله بحسب عتقه
فالحريف منه حار ملهب معطش ردي الغذاء غير انه
يقوي فم المعدة اذا تنقل منه بعد الطعام ويذهب
البشم والوخامة التي تجلبهما الاغذية الحلوة
الدسمة وفي اصناف الجبن اختلاف كثير على

حسب اختلاف طبايع الحيوانات التي تتخذ من
البانهما واختلاف صنعتهما وعلى حسب ما مرّ عليهما
من الزمان ويتعرف جودتهما ورداءتهما من جرم
الجبن ومن طعمه ومن الجشاء الذي يتجشاء اكله
بعد اكله اما من جرمه فما كان منه اجود مما صلب
والمتخلخل الرخو المنتفخ اجود من الكثيف المكتنز
المتلزّز والمتوسط بين المتين العلك واليابس الخشن
السريع التفتت اجود واما من قبل الطعم فاللذيذ
الذي يضرب طعمه الى الحلاوة افضل من سائر ما له
طعم قوي والمعتدل الملح افضل من كثير الملح وعديمه
واما من الجشاء فما كان طعمه يوجد في الجشاء بعد
اكله قليلا قليلا ثم ينقطع فهو اجود وما يبقى طعمه
في الجشاء طويلا فليس بمحمود لان ذلك يدل على
عسر استحالته وبطوء انهضامه لان الطعام
اذا انهضم فلا بد من ان يستحيل منه كل طعم فيه
والانفحة لطيفة محللة حارة يابسة في الثانية
يحلل الدم واللبن الجامدين في المعدة ويجمد كل ذائب

وان اجتمعت اعانت على الحبل وان شربت منعت
الحبل وتمنع من الصرع الماست ابرد من اللبن
الحليب مطفى للحرارة ويصلح ان يؤكل قبل الطعام
في يوم تعب وحر والرايب ابرد من الماست واسرع
نزولا واشد تطفية والشيراز اوفق للمعدة
الحارة والمحرورين غير انه رديء للعصب والعلل
الباردة السمن مرخ للمعدة ملين للصلابات اذا
ضمدت به نافع من نهش الافاعي والسموم الحارة
الحريفة ويميت من ادمانه الامراض البلغمية
ومواقي الادهان واغلظها واغذاها كلها
القورة وهو ثقيل لا يبعث الشهوة كما يبعث الجبن
لكنه اسرع نزولا واقل تسديدا ولا يعطش وهو
ادسم من الجبن واللبن المصل قوي التبريد مسكن
للعطش مطفى للصفراء رديء للعصب والامراض
الباردة الرخبين دونه في هذه الخلال وهو اقل بردا
منه الاقط هو جبن يتخذ من الرايب فيه قوة محللة
ومواقل اضرارا بالمعدة من الجبن المعروف

في الفواكه والثمار ان الفواكه والثمار
قليلة الغذاء بالنسبة الى الحبوب ولحوم الحيوانات
واجزائها وانما خلقت للتفكه بها والتداوي لمن
يعاف الادوية ويكرهها فاجتمعت فيها خلال
ثلث التفكه والتداوي والتغذية ان اوثرت
اجتنيها واستعملت في حينها على شريطة موافقة
الطبع والمزاج فكانت للانسان معاونين متممين
لها فلذلك صارت المداواة بها في التغيرات القليلة
والعوارض السهلة مثل التسخن والتبرد والتجفف
والترطب والاستمساك والاسترسال ونحوها اخف
على الطبع وانجع ولهذا ما امر المعالجون بان لا
يعدلوا عنها وعن البقول الا بالضرورة وكذلك
ان تفكه المتفكه بها بما يناسب مزاجه منها ووافق
حاله كان له فيه العلاج ايضا وبعض التغذية
وهكذا المتغذي الذي ليست له حاجة الى كثير
غذاء ان اخذها على مراقبة المناسبة لمزاجه اثرت
له المداواة والتفكه والتنعم بها ضمنا فينبغي

ان يتناول لهذه الاغراض الثلثة ويتعلل بها ولا
يستكثر منها كما يستكثر من الاغذية المطلقة
لان الملطفة منها محرقة والغليظة مبلغمة
له مثقلة للبدن والفواكه الرطبة انما توافق
التعبين المرتاضين المحرورين المرودين لهما
ترطب ابدانهم وتزيل ما نالهم من اليبس والتحلب
وتبردهم ايضا تبريدا معتدلا خاصة ان اكلوها
مبردة الا ان الاستكثار منها يجعلهم عرضة
للحميات العفنية لان كل ما يملا الدم مائية
يغلي في البدن غليان العصارات في خارج وقد
تصير تلك المائية صديدية اذا لم تتحلل وبقيت
في العروق وكل ما يولد المائية والخلط الني والمرار
من الفواكه الرطبة التفهة والحامضة والحلوة والحريفة
فانما تجلب الحميات لتعفين المائي منها للدم وتسديد
اللزجة والغليظة منها للمجاري وتنجيس المراري
منها للبدن لحدة الدم المتولد منها هذا ان انهضمت
في المعدة ولم تفسد فيها فاما اذا عفنت في المعدة وفسدت

بلغت من رداءتهما واستحالتهما الى الكيفيات
الرديه الى ان تقارب السم وينبغي ان تكون القصد
منها لبابها ويتجنب قشورها فانها لا تكاد تنهضم
فتلتصق بالمعدة والامعاء وان تجتنب منها التى
لم تدرك ولم تنضج فان فضل ما قد نضج من جميع الثمار
على ما لم ينضج ليس باليسير والتى قد عتقت وعفنت
او قاربت العفونة ايضا رديه وتجتنب ايضا
المضاد منها لمزاج من يطعمه فان جملة هذا
الباب حكم اللحمان والحبوب بل حكم الاشربه والادويه
والثمار الرطبه اللينة سريعة الانحلال سريعة
النفوذ في البدن كله سريعة الاستفراغ بالبول
والتحلل من الجلد ولذلك صارت قليلة الغذاء لكنها
الجاسية الغليظة منها فحالها على خلاف ذلك
وكل ما كان منها اسرع انحدارا والانّ البطن
احمد فما بطوء انحداره وما كان منها الين فهو اجود
مما كان اصلب وما يمكن ان يدخر من جميع الثمار
فيبقى فهو احمد وما كان يسرع اليه الفساد كان خاجا فهو

في البدن ايضا لذلك وينبغي ان يترك الفواكه كلها
حتى تجف قليلا ثم توكل واشبه الفواكه بالغذاء
التين والعنب الحلو النضيج والتمر لسرعة نفوذها
في البدن وصداقة الكبد لها والقوة الغذائية
بجلاؤهما ولذا ذهبتا مع ما فيهما من المتانة والقوم
فنبدأ من ثمر النخل لانها اشرف الشجر واعلاها
مرتبة ومن ثمرها الجمار والطلع والبلح والبسر
والرطب والتمر والقسب اما الجمار فبارد يابس
في الاولى يعقل الطبيعه ويقمع المرة الصفراء
والدم الحريف الحاد وهو بطيء الانحدار عن المعدة
وغذاؤه يسير جدا فان اكثر منه مكثر فليشرب
بعده العسل المطبوخ واما الكفرى وهو الطلع
فاليبس اغلب عليه وبرده كبرد الجمار وهو بطيء
الانحدار عاقل للطبيعة يورث الكثير منه
وجع المعدة وقولنجا فلذلك ينبغي ان يوكل مع
الاغذية الدسمة والابازير واما البلح فبارد
يابس في اوسط الثانية دابغ للمعدة واللثة

والمعدة عاقلاً للبطن ويولّد القراقر والنفخ
اذا شرب على اثره الماء ومصّه والقاء تفله احمد
من اكله واما الرطب فحار في الثانية رطب
في الاولى لين ملطف للمعدة مليّن للطبيعة وهو
اقل حرارة من التمر وخاصة المجزّع والمنصّف منه
وهو اكثر مضرة منه وتوليد للخلط الفاسد وخاصة
في البلاد الباردة لانه لا يعذب فيها ولا ينضج تمام
النضج وجالينوس يمدح الرطب القليل الرطوبة الحفيف
الذى فيه عفوصة يسيرة في القشب لانه كان
كذلك كان دابغا للمعدة واحمد الرطب الهيرون
وما اشبهه واصناف التمر كثيرة وارداها اغلظها
جرما واعظمها وما اسود منها واشدها حلاوة اصدقها
حلاوة واقبضها اشدها امساكا واغذاها احلاها
وجميع اصناف التمر عسرة الانهضام وما يتولد منها
في البدن من الغذاء فهو لا محالة غليظ وربما كان
لزجا اذا كان التمر رحيلا واذا اجتمع في الغذاء
الغلظ واللزوجة والحلاوة ولّد دما غليظا

حارا واحدث سددا وغلظا في الاحشاء فلذلك
يضر باصحاب الامزجة الحارة وللمستعدين للحميات
والصداع والرمد والقلاع والخوانيق فاما
البارد والمزاج السليموا الاحشاء فيوافقهم ويخصبهم
ويزيد في المنى والدم فيهم ومما يدفع به ضرر الرطب
والتمر السكنجبين وماء الرمان الحامض والبوارد
ومن اصلح ما يوكل معه اللوز والخشخاش ويدفع
مضرتهما عن الاسنان التمضمض بعد اكلهما بالخل
او السكنجبين واما القسب فهو قريب من البسر ويها
جيد المعدة حابسان للطبيعة حرارتهما اقل
من حرارة الرطب واما التمر الهندي فبارد يابس
في الثانية يقمع الصفراء ويسهلها ويقبض المعدة
المسترخية ويقطع القذف المرى ويمنع
الحميات الصفراوية ويسكن العطش

في التين

ان فضل النضيج من التين
على غير النضيج تبين اكثر مما يتبين في ساير الفواكه
لانه كلما كان ابعد من النضج كان جرمه ابرد واكثر رطوبة

اللبنية التي فيه احتاج لان التين ليس في
نفسه طرح ولا دراقة فهو عند الهضم
قريب من الادراق ولذلك اذا وضع التين النيء
على الخيلان والثولة قلعها مثل ما يفعل لبن شجر
التين وعصارة ورقها واجوده الابيض ثم الاحمر
ثم الاسود والطري منه المستحكم النضج يتولد
منه الدم جيد واكثر تغذية مما يتولد من ساير
الثمار الرطبه وينحدر عن المعدة سريعا وينفذ
في البدن كله نفوذا حسنا ويخرج عنه وذلك
لان فيه جلاء قويا فلسرعة انحداره وخروجه
وقوة جلائه كان اقل مضرة من ساير الفواكه
وبها ينقي مجاري البول ونصبة الرئة ويطلق
البطن وله نفخة الا انها قليلة اللبث وهو
حار رطب في الدرجه الاولى واليابس منه حار
في الثانيه معتدل في الرطوبة واليبس وهو اكثر
غذاء ويحر ويعطش ويميل الى المرار وفيه قوة
ملطفة قطاعة مع تقوية بها ينفع البطن

للاستطلاق ويقي الامعاء والكلى والصدر ويداوم
يقمل ويورث الحكة لدفعه الرطوبات المتعفنة
من الاحشاء الى ناحية الجلد او لتوليد الدم
الردي في الابدان التي يسطو نفوذه فيها ويحلل
عنها والجيد اسرع نفوذا والطف نفخا الا انه ردي
للمعدة واسرع الى الفتق وفيه قوة جذب وتحليل
واصلاح التين كاصلاح التمر واذا اكل التين
اليابس مع الجوز واللوز وللكيموسا اجود وينفع
ان يتبع الرطب ثم كل دهن فيه تقرة عسر الانهضام
والتين المطبوخ يحلل الاورام الصلبة ضمادا
برقيق الشعير وبرقيق الحنطة ينضجها

في العنب

ان العنب شبيه بالتين
في قلة رداءة الدم المتولد منه وافضل الرطب
الا انه اقل غذاء من التين في سوبرى ما يولد التمر
من السدد سريع في الانحدار ويغذو اغذاء
متوسطا والصادق الحلاوة يطلق البطن لا سيما
ما كان منه رقيقا كثير الماء ويخصب البدن سريعا

٥١

وينفخ ويزيد في الانعاظ وهو حار رطب في الاولى
والحرارة اغلب عليه من الرطوبة واما الذي يعتريه
حموضة فانه لا ينفخ بل ربما اطفا اذا غسل بالماء
البارد واكل قبل الطعام الا انه ليس يصلح للاغتذاء
وتليين البطن واما تسمينه والتنوز في البدن واجود
العنب الابيض الرقيق القشر الكثير الماء واكثر
العنب غذاء ما يبقى في الشتاء لان ذلك يدل على قلة
رطوبته وكثرة لحمه الا انه بطي الانحدار عن
المعدة واذا اكل العنب حين يقطف يثور البطن
ويطلقه ويحدث نفخة فان علق زمانا صالحا
نقصت عنه الاشياء منه والاجود ان ينقى
العنب ويبتلع ماؤه ليسرع هضمه وانحداره
فان عجمه بارد يابس قابض وهو من اعسر الغذاء
كلها ولم يحدث فيه تغيير محسوس وكذلك قشره
بارد يابس يسير التغيير في المعدة الا ان غذاء العنب
بحاله اكثر وعصيره اسرع نفوذا وانحدارا
واما الزبيب فان نسبته الى العنب نسبة التين

اليابس

اليابس الى الطري وافضله ما كان لحيما رقيق
القشر منتزعا وهو اغذى من العنب والاولى ان يؤكل
بعد نزع عجمه وهو اقل جلاء وتليينا للبطن من التين
اليابس الا انه اوفق للمعدة منه ولا يبلد كما يبلد
التين الا ان التين اقوى غذاء منه وهو نافع للصدر
والرئة اذا كان فيهما رطوبة والزبيب صديق
المعدة والكبد خاصة يقويهما خصوصا ما كان
فيه قبض واكل عجمه ينفع من به عفونة في معدته
ويحبس البطن والميبختج وهو عصير العنب الذي
قد ذهب ثلثاه بالطبخ ينفع من السعال والربو
ووجع الكلى والمثانة واما الحصرم فهو بارد
يابس قابض نافع من العطش والخلفة الصفراوية
والغثي والخمار قامع للدم والصفراء نافع للمعدة
والكبد الحارتين والحبلى والجنين وفساد الهواء
والعلل الحادة مانع للقيء الكشمش شبيه بالزبيب
الا انه الين قبضا واسهل خروجا

في التوث

ان التوث اذا ورد المعدة وهي خالية من الطعام

هو زبيب اسفيد صغير

نافع

نتية من الخلط أسرع في الانحدار عنها وأطرق
لساير الاطعمة ولم يولد خلطا رديا الا ان يكثر منه
فان لم يصادف المعدة خالية نقية فسد بها
فسادا عجيبا وفيه جلاء وقوة اسهالية مستفادة
من قشر شجرته وما ينال البدن منه من الغذاء يسير وهو
بمنزلة ما ينال له من البطيخ وهو حار رطب مطلخ
للمعدة مصدع للمحرورين ويدفع ضرره السكنجبين
والاجود ان يغسل قبل ان يوكل واما التوت الشامي
فبارد معتدل في الرطوبة واليبس ينفع المعدة
الملتهبة ويشهي الطعام ويمنع انواع الخلفة
وينفع الذبحة والاورام الحارة في الفم والنيء منه
الاحمر بارد يابس قابض كالسماق والمجفف
منه يقوم مقام السماق ويقمع الصفراء ويحبس
البطن

في المشمش

ان الرطوبة
التي في هذه الثمرة ونفس جرمها سريعة الفساد
والدم المتولد منهما ردي سريع العفونة فلا
ينبغي ان يوكل بعد الطعام لانه يفسد ويطفو

فم المعدة وهي باردة رطبة توهن المعدة وتطفئ
نارها ويتولد من اكثارها الحميات بعد مدة واما
اصحاب المعدة الحارة والجسد الدخاني فكثيرا ما
ينتفعون بها خاصة في يوم تعب وحر ويطلق البطن
ويقمع الصفراء ويذهب بالبخر الكاين من حرارة
المعدة والشديد الحلاوة منها اسرع فسادا
وعفونة وينقلب الى المرار سريعا خصوصا في
المعدة الحارة المرارية والمشمش اليابس اذا
نقع بالماء وشرب الماء نفع من الحميات الحادة
وسكن العطش ودهن نوى المشمش حار يابس في
الثانية ينفع من البواسير

في الخوخ

الخوخ بارد رطب في الثانية غليظ بطيء النزول
عسر الاستحالة الى الدم يتولد منه بلغم كثير لزج
يورث الحميات البلغمية الا انه لا يفسد في المعدة
كالمشمش وهو موافق للمعدة الملتهبة من المشمش
ويشهي الطعام وما كان رخوا يخرج منه نواه بسهولة
فهو اسرع انهضاما وانحدارا عن المعدة وما كان

ملتصقا بنواه وجوهره صلب متدمج فهو اغلظ
وابطا انهضاما وينبغي ان يوكل الخوخ قبل الطعام
ليصادف من المعدة حرارة تعين على هضمه ولا
يوكل عليه الاغذية الحامضة ولا يشرب عليه
ماء الثلج وهو نافع للمحمومين في وقت صعود الحمى
الحادة اذا كانت غبا خالصة ومحرقة وان دق
ورقه وقشاحه وعصر وشرب اسهل حب القرع
والديدان وكذلك ان وضع على السرة او قطر
في الاذن

في الرمان

الرمان الحلو
الغذاء جيد والحلو منه معتدل في الحرارة والبرودة
رطب في الاولى موافق لمزاج الروح بشبهه في حلاوته
خصوصا روح الكبد يحط الطعام عن فم المعدة
اذا امتص بعد جودة مضغه وينفع الماء الذي
نفخته سريعة التفشي وكثيرا ما يضر اصحاب الحميات
الحادة لانه ينقلب فيهم الى المرار سريعا وحبه
يعقل البطن وماؤه يطلق ويلين الحلق والصدر
الا انه ينقص شهوة الطعام والنوع الاملسي الذي

من مليسي هو ملهمة خالية عن النبات كما ننسب اليه هذا النوع من الرمان ... فقط واما ... انه خال عن العجم الصلب كما انه خال عن النبات

العجم ينفع من السعال الحادث من حرارة والمزمنة وينفع
من وجع الفواد الحادث من خلط لاذع لفم المعدة
خاصة مادة مع سويق الشعير وهو معتدل الى البرد
نافع لمن اعتدلت طبيعته يحفظهما على حالها وعجمه
قابض وشحمه مسهل فعلى حسب خلطهما به يصير قابضا
ومسهلا واما الحامض فهو لطيف قوي البرد معتدل
في الرطوبة واليبس يخشن الصدر ويبرد المعدة
والكبد خاصة ويطفي نايرة الصفراء والدم ويكسر
الخمار ويمنع القيء ويذهب شهوة الباءة للمبرودين
وجميعه ينفع الخفقان وحب الرمان الحامض
اذا جفف عقل الطبيعة ومنع المواد الصفراوية
من الانصباب الى البطن وكذلك سويقه اذا اخذ
بماء بارد وفي جميع اجزائه قبض واقبض اجزائه
الاقماع

في السفرجل

السفرجل
هو من اصلح الاشياء لتقوية المعدة والبطن
كله وحبس الطبيعة وانهاض الشهوة والعون على
هضم الطعام وهو لا يكاد يفسد في معدة المريض

بالعصر

فضلا عن معدة الصحيح وغذاؤه كثير الا انه بطي
الانهضام واذا انضج كان اسهل انهضاما والنضج
ان ينقى من الحب ويقشر ويطبخ في ماء العسل وهذا
يشد المعدة ولكن لا يحبس البطن لكثير حبس او ينقى
من حبه ويلقى مكانه عسل ويطبق ويلبس عجينا ويدفن
في رماد حتى يحترق العجين وهذا انما ينبغي ان يفعل
بالسفرجل العفص ليصير الين واخف واما النوع
اليسير القبض منه فالنضاج والشي يذهب عنه
جميع ما فيه من القبض وهو بارد في الاولى يابس في
الثانية الا الحلو منه فانه معتدل المزاج في الحر
والبرد واقل قبضا واشد قبضا اشد امساكا
وماؤه اشد تقوية وجرمه اشد حبسا ودهنه
ايضا قابض وكذلك دهنه وحبه تلين بلا قبض وهو
يسكن العطش والسفرجل يمنع القيء ويقطع الخمار
و الاكثار منه يولد القولنج وينبغي ان يحذر مما
لم ينضج منه تمام النضج لانه وان كان من الجنس
فانه يكون حينئذ باردا غليظا يولد دما رديا

واما المستعمل النضج المخزون لاجل الشتاء والربيع
فكثير الانتفاع في الامراض بنفع اصحاب الحمى المرارية
ونفث الدم والذرب وعقر الامعاء واوفق ما استعمل
في ضعف المعدة الحادث عن الحرارة والرطوبة العفص
ثم القابض واما الحامض فيستعمل حيث يكون
في المعدة خلط غليظ ليس بالبارد وجميعه يشد
المعدة ويعقل البطن ويثير الشهوة ويقطع القيء
حتى الرائحة منه ويكثر البول بالعرض لسائر الاغذية
القابضة وعقله للبطن اذا اكل قبل الطعام
فاما ان اكل بعد الطعام فانه يلين البطن بعصر المعدة
الا ان يتناول منه اليسير فانه يدفع الطعام عن
راس المعدة ويمنع البخار عن الدماغ

في التفاح

التفاح مقو للقلب لخاصية فيه تعينها تغذيته
وعطريته وتعديله لمزاج الروح وقيل التفاح
للقلب والسفرجل للمعدة والرمان للكبد وهو
جيد ايضا لفم المعدة مقوله غير انه يملا المعدة
لزوجات لان الغالب على جوهره رطوبة فضلية

وغذاؤه اقل من غذاء السفرجل والكمثرى واكثر
من غذاء الرمان وهو مقاوم للسموم كلها وطبعه بارد
وابرده احمضه واقبضه الا ان الحلو النضيج منه معتدل
في الحرارة والبرودة والذى يستعمل منه فى الربيع
يولد المرار والعفص منه يولد خلطا غليظا باردا والحامض
يولد خلطا باردا لطيفا وهو موافق للمحرورين والمز
يولد خلطا لطيفا معتدلا والحلو يولد خلطا الى
الحرارة جيد لمن يكون معدته باردة وما لم يكن له طعم
فالرطوبة اغلب عليه يولد البلغم وكلها بطئ الانحدار
وما لم ينضج منه على شجره فردي جدا وكذلك كل
جميع الفواكه لانه بطئ الانهضام ولا يسلك في العروق

[illegible]

سهلا ويولد خلطا جاسيا صلبا والمز والعفص منه
قابض نافع من الغشي المتولد من المرة الصفراء
وكذلك سويقه والرب المتخذ منه يحبسان الطبيعة
ويقمعان الصفراء وهما باردان يابسان في الاولى
وان كان يوسه السويق الى اخر الاولى والاكثار
من التفاح ضار للعصب خصوصا الحامض منه

وفيه

وفيه نفخ وخاصة فيما ليس بنضيج وعصارة ورقه
يستعمل في ادمال الجراحات ومنع التحلب قال بعض
الاطباء ان من خاصيته ايراث النسيان ويمكن ان
يكون ذلك مخصوصا بالعفص والحامض منه لتوليدهما
الخلط البارد لا للخاصية

في الاترج

[illegible]

ان الاترج مختلف المزاج على حسب اختلاف
اجزائه وفيها جميعها تفريح وترياقية اما قشوره
فلها مدخل في الغذائية لجساوتها وصلابتهما ومدخل
في الدوائية لعطريتها وحرافتها وهي حارة قريبة من
الاعتدال الى الدرجة الاولى يابسة في الثانية
مقوية للمعدة والكبد الباردتين صالحة للعشق
مطيبة للنكهة لطيفة محللة للرياح معينة
على الهضم ما لم يكثر فان اكثر منها لا تنهضم لصلابتها
والمحرورون يجب ان يأكلوها بشيء من لحمه او حماضه
ويقرب منها ورقه وتفاحه ومما الطف منها واما
لحمه فبارد رطب في الاولى غليظ بطئ الانهضام لصلابته
ينال البدن منه اذا انهضم غذاء كثير الا انه ردي

٥٩

للمعدة منفخ مولد للقولنج يولد خلطا غليظا ولذلك
يوكل بالعسل ليطيب طعمه ايضا واما حماضه فليس فيه
غذاء ولكنه من المقويات للقلب الحار المزاج
وهو بارد يابس في الثالثه قامع للصفرا حابس
للطبيعة مشهي للطعام فيه تطفية وجلا يذهب
القوبا ويزيل اليرقان اذا اكتحل به وحبه لا يصلح
للاكل هو حار يابس في الثانيه محلل مجفف نافع من
السموم شربا وضمادا ودهنه ينفع من البواسير
والدهن الذي يتخذ من قشور الاترج ينفع امراض
العصب ولسع العقارب والاترج نافع لشهوة
الحبالى ويجب ان يوكل الاترج مفردا لا يخلط
بطعام قبله ولا بعده حتى ينهضم وذلك لغلظه
وصلابته ورايحته ينفع الوبا ويصلح الهواء

في الكمثرى

الكمثرى كثير الغذا بالنسبة الى التفاح والسفرجل فيما كان منه عظيما حلوا
ولذلك يبرد ويوكل في الشتاء وقيل انه احمد خلطا
من التفاح واسرع هضما منه وفيه ايضا خاصية

والكاكنج

ملفرح القلب بعينها عطريته وقبضه
ومتانة جوهره ويقوي المعدة ويقطع العطش
ويسكن الغثي ويقمع الصفراء الا انه كثير النفخ
بطيء النزول عاقل للبطن الا ان يوكل بعد الطعام
فيسرع في احداره الثفل ثم يكون عاقبته عقل
البطن وهو بارد في الاولى يابس في الثانيه مختلف
الطعم كاختلاف التفاح فمنه الحامض وهو بارد
لطيف ومنه العفص وهو بارد غليظ ومنه الحلو
اللين وهو اقرب الى الحرارة والرطوبة والحامض
منه والعفص يخلط في الاضمدة التي يراد بها
دفع الفضول المنحدرة الى الاعضاء وعقل
الطبيعة ولا سيما اذا طبخ بالخل والمقدد منه
اذا طبخ مع حب الاس نفع من الاسهال والاستطلاق
منه يولد القولنج وماء العفص منه ينفع ضررا خاصة
المعوية واكله على الطعام يمنع البخار عن الراس
وشرابه مجفف واقل جلاء والخل وانفعه ما نزع
نزعه عن الماء واقله ورقا الا انه ليس يخلو على

والاكثار منه

... كان ...

حال وان كان في غاية الحلاوة والنضج من نضج
وطول وقوة **في الاجاص** ان الاجاص
خاصيته تبريد المعدة وترطيبها وتليين الطبيعة
لما فيه من اللزوجة والرطوبة وهو ردي للمعدة
مسقط للشهوة خاصة الحلو منه وليس يصل الى
البدن من الغذاء منه الا اليسير والرطب منه ابلغ
في الاطلاق وخاصة الحلو اللين الا ان الحامض
قد يطلق البطن ايضا بالتطريح والتلطيف كساير
الاشياء الحامضة الصرفة اذا صادفت في المعدة
والامعاء فضلا فاما ان صادف المعدة نقية فهو
لان يحبس البطن اقرب على ان المعدة النقية من
الفضول كالنادر فلذلك يسهل الحامض منه ايضا
بالحموضة ولزوجة الجوهر ورطوبته ايضا وما
كان منه صغيرا صلبا قابضا فهو ردي وذلك
انه غير نضيج وليس يطلق البطن وماء العسل يعين
على اطلاقه ويدفع ضرره عن المعدة البارد منه
بارد في الاولى رطب في الثانية والحامض اشد

بردا واقل تليينا يطفي الصفراء ويسكن العطش
والاجاص اليابس ان طبخ بالماء وصفي وشرب
بالسكر او الترنجبين او العسل كان ابلغ في تليين الطبيعة
وينبغي للمحرورين ان يتناولوا الاجاص قبل الطعام
ولا يبادروا الى الطعام حتى ينحدر ويطفي الحرارة
ويسهل المرة الصفراء والحامض منه يطفي الانصباب
ليس يسهل كغيره من الاجاص ويوكل للتسلية للعلاج
والاجاص المر موافق لتسكين التهاب القلب ❊
في الزيتون ثمرة الزيتون يسير الغذاء
وخاصة الاخضر الفج الذي يعمل في الماء والملح
ويسمى زيتون الماء وهذا الزيتون اعني الفج الاخضر
مقوي للمعدة منهض للشهوة لان الغالب عليه
الجوهر القابض وهو بارد يابس في الاولى دابغ للمعدة
واذا عمل في الخل كان اقوى وابلغ في هذه المنافع
واما زيتون الزيت فهو اغذى لان الغالب عليه الجوهر
الدسم والحديث منه الذي يضرب الى الحمرة يعقل
البطن ويشد المعدة والاسود النضيج سريع الفساد

الزيت مع الزيتون
٢

مرخ للمعدة مصدع ضار للعين وهو حار يابس
في الاولى والزيتون اذا اكل في وسط الطعام ابطل
شهوة الطعام وقل اطباره في المعدة وان اكل ما
عظم منه بالمري اطلق الطبيعة واما زيت الانفاق
وهو المتخذ من الزيتون الاخضر على سبيل الاستعجال
للانفاق فبارد يابس في الدرجه الاولى مضر للمعي
دابغ للمعدة مقو لها صالح للمحرورين ولاسيما ان
كان مغسولا واما الزيت المتخذ من الزيتون
المدرك هو الذي يسمى الزيت الركابي لانه يحمل
على الابل فحار في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس نافع
من البلغم والبرد ويجب على المحرورين اجتنابه والحذر من
اكثره لذعا واشد ريحا والعتيق منه حار يابس
في الثانيه جلا محلل ولذلك يستعمل بدل دهن الخروع
وورق الزيتون ينفع من القروح في الفم ويقوي
اللثة والعمور اذا مضغ او تمضمض بمائه

العمور واحد عمور الاسنان وهو ما بينها من اللحم

في الجوز

ان الجوز قليل الغذاء بطيء
الانهضام الا انه يولد دما محمودا لطيفا اذا لم

يكن عتيقا وهو حار في الدرجة الثانيه يابس
في الاولى وفيه رطوبة غريبة اذا عتق يذهب
عنه وفي قشره الداخل قبض يسير فهو لذلك يحبس
البطن بعض الحبس بخاصة القلو منه ويضر بالسعال
والجوز ردي للمعدة الحارة لانه ينقلب فيها سريعا
الى الدخانيه والمرار لكثرة دسمه واما المعدة
البارده فيهضمه ويتغذى به وما عتق منه فلا يصلح
للاكل لانه يستحيل عند ذلك الى اللطافه في الدهن
فيسرع استحالته الى المرار ويثير النفس ويصدع
ويحدث العطش والجوز الطري اقل رداءة للمعدة
واوفق لتليين البطن لا سيما اذا اكل مع المري
وما لم يستحكم من الجوز ولم يجف ففيه رطوبة لم
يستحكم نضجها كما في ساير الثمار قبل بلوغها واذا
قشر الجوز من قشره الرقيق ومضغ مع الثوم ضرته
للفم والحلق ويسهل تقشيره بان يلقى مع نخالة
الجواري على طابق ويقلى قليا طويلا رفيقا فان
النخالة تحرق تلك القشرة الرقيقة ثم يفرك وينقى

من ذلك القشر ويصير اصلح ودهنه الطف منه وهو
شديد الحرارة قوي التحليل والرطب منه اقل اسخانا
وهو اسرع نزولا عن المعدة واوفق لها من اللوز الطري
وذلك لرخاوة جرمه وفضل حرارته على اللوز المقشر
من الطري اذا اكل مع السكر يزيد في الغذاء كثيرا ويسمن
البدن ويزيد في المخ والمني والدماغ والجوز مع التين
والسذاب امان لجميع السموم ومع البصل والملح ضماد
على عضة الكلب وغيره واذا اكل الجوز على الريق اعان
على القي واذا اكثر منه اخرج حب القرع وعصارة
قشره ينفع من الخناق والاورام الحارة الحادثة
في الفم وكذلك خله

في البندق

ان البندق
مع انه قليل الغذاء فهو اغذى من الجوز لكثافة
جرمه وتلززه وقلة الدهنية وكثرة الارضية
التي تدل عليهما قبضه الا ان الجوز اسرع انهضاما
واقل رداءة للمعدة منه واذا قشر اسرع انحداره
عن المعدة والامعاء وهو حار يابس مولد للرياح
السافلة يصدع ويقاوم السموم اذا اكل مع التين والسذاب

الكلب

والسذاب يم

وينفع من لدغ العقارب

في اللوز

ان اللوز شبيه بالجوز الا انه ابطا انهضاما
منه ولذلك غذاؤه اغلظ وابقى من غذاء الجوز
واقل دهنية وفيه مرارة خفيفة وحلاوة بهما
يجلو وينقي الاحشاء ويفتح سددها ويعين
على النفث وفيه ايضا تغرية تلين الحلق وتسكن
حرقة البول وهو معتدل في الحرارة والبرودة رطب
في الاولى وقالوا ليس فيه قبض بتة وانما ارادوا المقشر
منه لانهم قالوا انه ينفع من بلة المعدة ويدبغها
ولا شك ان ذلك لسوسة في قشره وكيف لا وفيه
عفوصة وحموضة فاذا قلي بقشره كان ادبغ
للمعدة والمقشر غير المقلو بالعكس يلين البطن خاصة اذا
اكل مع التين واذا اكل مع السكر الطبرزد او الفانيذ
غذى غذاء كثيرا وسمن البدن وزاد في المني خاصة
الرطب منه ودهنه اخف والطف من جرمه وطبعه
الى الاعتدال جيد للصدر والرئة والمثانة والكلى
غير انه وخم بطيء النزول ودهن اللوز المر احر منه

والطفر والمملح المشوي منه يصلح لتعليل النفس
عند الجوع الكاذب واما الكوز المر فانه يستعمل
في الادوية لا في الغذاء وهو حار يابس في الثانية جلاء
يفتح السدد وينفع من الربو والحصى في الكلى والمثانة
وينفع الكلف والنمش اذا اطلي به ويعين على نفث
الاخلاط الغليظة اللزجة من الصدر والرئة

في الفستق

ان الفستق قليل الغذاء
صالح لمن يحتاج الى التدبير الملطف للمبرودين من صح
وفيه مرارة قليلة وقبض مع عطرية فلذلك
يصلح لتقوية الكبد وينفض الاخلاط التي قد تمكنت
في مجاريها وفي الصدر والرئة وبين الاطباء المتقدمين
خلاف في انه ينفع المعدة ام لا والظاهر انه ينفع صح
المعدة للقبض والعطرية التي فيه وخاصة المقلو
منه وينبغي ان يؤكل بعد الطعام لما فيه من القبض
وهو حار يابس في الثانية وقشره الخارج ينفع
من القيء والفواق وقشره الداخل ينفع من سدد
الكبد واما دهنه فانه ينفع من وجع الكبد الحادث

من

من رطوبة ومن لسع الهوام

في النارجيل

مزاجه حار في الثانية رطب في الاولى وهو بطيء
الانهضام والانحدار يغذو غذاء كثيرا يحرك الجماع
ويزيد في المني ويسخن الكلى ونواحيها والمختار
منه الحديث الابيض الذي فيه الماء العذب
وينبغي لآكله ان يقشر اعلاقه ويأكل الابيض منه
بالفانيذ او بالطبرزد ليسرع انهضامه واكل
العتيق منه يخرج حب القرع والديدان والادمان
بدهنه نافع من رياح الافرسة والبواسير ومداومته
يزيد في الباه

في العناب

ان القدماء
لم يتكلموا فيه كلاما مشبعا سوى انه عسر الانهضام
قليل الغذاء فاشتبه امره على المتاخرين فقال بعضهم
هو حار رطب في الاولى نافع من السعال والربو وخشونة
الحلق ووجع الصدر والكلى والمثانة ملين للطبيعة
وقال بعضهم هو بارد رطب محلل للبلغم مطفئ
مبرد مسكن لثائرة الدم على حلاوته مطفئ للصفراء
كاسر للذع والحدة العارضين في الاحشاء مثل

للمني مضعف للانعاظ وتجذ لتوا ايضًا في ذلك
فقال من قال انه حار هو حار رطب في وسط الدرجه
الاولى والحرارة فيه اغلب من الرطوبه يسكن الدم
ولكن ليس يسكن للدم الغالب عليه الرطوبه اذا هاج
وقال بعض من قال انه بارد هو بارد الى الاولى
معتدل في اليبوسة والرطوبة وهو الى قليل رطوبة
وقال ينفع حدة الدم الحار لتغليظه وتلزيجه
اياه فليت شعري كيف يبرد على شدة حلاوته
او كيف يفعل الغليظ بالبرودة وهو مايل عن
الاعتدال بزعمه الى الدرجه الاولى من البروده
لا فيهما او كيف يكون غلظه للدم سببًا وعلة
لنفعه من حدة الدم في الخشخاش وانما يفعل
الخشخاش ذلك ليبسه وشدة برده وهو رطب
قليل البرد وكيف يكون ذلك ونحن لا نشك ان الشي
الرقيق الحار اذا صار غليظا لزجا من غير تبرد
في مزاجه صار احد مما كان مثل العسل اذا صار ناطفا
والملح الزعاق اذا صار شورجا والبول اذا صار ملحا

بل

بل كما اللبن اذا انعقد في كرش الفصيل وصار انفحة
فليتهم اهملوا امره كما اهمله المتقدمون وادعوا
عنوا حمهم في انهم هم الموفقون في ذلك فان جالينوس
اني ما وجدت للعتاب في حفظ الصحة على
الصحيح ولا ردها على السقيم كثير عمل في
الغبيراء هو بارد في الاولى يابس في الثانيه
يغذو غذاء يسيرا ويحبس الطبيعة ويشد المعدة
وسويقه اقوى في ذلك اذا لم يكن معه سكر وخاصة
اذا استف مع سويق السماق ويسكن القي وهو
غذاء موافق للاطفال لانه يعدل طبيعتهم
ويسكن العطش عن الصفراء وينفع من السعال
الحادث من الحرارة ومن السحج في **الحبة
الخضرا** غذاؤها يسير جدا رديء
وهي بطيئة الانهضام حارة يابسة في الدرجه
الثانيه تنفع اصحاب البلغم والرطوبة وتثقل
البطن وتنفع الطحال الا انها رديئة للمعدة
وفيها قوة ملطفة تدر البول والطمث وتنشر النم

62

ويصدع ويذهب بشهوة الطعام وهو يسخن الكلى
ونواحيهما ويسمنهما ويعين على الباءة وينفع من
نهش ذوات السموم وصمغه يطلق البطن ويخرج
الاثفال اذا اخذ منها مثل البندقة ودهنه ينفع
من الامراض الباردة وورقه يطول الشعر

في حب الصنوبر

ان حب الصنوبر يولد
دما محمودا الا انه غليظ وغذاؤه كثير وليس
بسريع الانهضام والكبار منه الرقيق القشر
الاحمر المطاول الشكل الابيض اللب الذي يؤتى
به من الهند حار في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس
فيه تسكين وتغرية للمواضع الخشنة من الصدر
والكلى والمثانة وينفع من السعال الحادث من البرودة
ويعين على نفث ما يجتمع في الصدر والرئة ويزيد
في الباءة والمني ويدر البول ويسخن الكلى واما الصغار
ذوات الاضلاع الصلاب القشور فهي اشبه بالادوية
منها بالغذاء وفيها قوة مختلفة من حموضة وحرافة
ومرارة ان لم ينقع في الماء الحار حتى يزول عنها

تلك

تلك الكيفيات لم يغذ البدن غذاء محمودا وهي حارة
يابسة في الثانية يسخن اسخانا قويا ويزيد في الباءة
ويسخن الكلى جدا ويكسر الرياح ولا ينبغي للمحرورين
ان يقربوها فاما المشايخ والمبرودون فينتفعون بها
في اسخان ابدانهم وتقلع ما في رئاتهم ومثاناتهم من
البلاغم وخشبه اذا طبخ بالخل وتمضمض به نفع
من وجع الضرس ودخان خشبه يحسن الاشفار

في النبق

الرطب منه بارد رطب في الاولى
مولد للبلغم والحلو منه اقل بردا والمائل الى الحموضة
اشد بردا وفيه قبض يعقل البطن وغذاؤه يسير
واليابس منه بارد يابس في الاولى مسكن للصفراء
مقو للمعدة دابغ لها حابس للطبيعة وخاصة منقعه
وورقه وجميع اجزائه قابض يشد اصول الشعر حتى يمنع تنثره

يتناثر

في الزعرور

ان الزعرور شديد القبض يغذو
غذاء يسيرا وبطوء نزوله ونفعه وهو اشبه بالادوية
منه بالاغذية واقبض من الغبيرا كثيرا الا ان الغبيرا
الذهبي والجبلي الاصفر المائل الى الحمرة يسيرا

[illegible]

باردة في الاولى يابسة في الثانيه يشد المعدة ويقويها
ويقطع القيء اي الدم ويقطع القيء وفيه عطرية بها
تقوى المعدة والكبد الحارتين فاما الزعرور البستاني
الاحمر فبارد رطب مولد للبلغم هذا ما قيل فيه فاما
نحن فلم نجد في زعرور بلدنا الاصفر والاسود
قبضا يعتد به وان غلظ الاحمر والابيض اليقق من
انواعه فهما اشبه بما قالوا الا انهما الى اليبوسة
اقرب من الرطوبة لقوة قبضهما **في السبستان**
مزاجه بارد رطب كثير الرطوبة واللزوجة مسكن
للحدة ملين للطبيعة بلزوجته قليل الغذاء مولد
للبلغم نافع للحلق والصدر والسعال الحادث من
الحرارة مانع للعطش **في الموز** الموز كثير
الغذاء محمود الخلط بطيء الانحدار عن المعدة الاكثار
منه يولد النفخ وهو حار رطب في الدرجة الاولى ردي
للمعدة مغثي سريع الاستحالة الى الصفراء يسقط الشهوة
ويلين البطن ويذهب خشونة الحلق ويزيد في المني ويوافق
الكلى والمثانة ويدر البول **في حب الاس**

حب الاس بعد وغذاء يسير وهو بارد يابس
مقوٍ للمعدة حابس للطبيعة بالعفوصة التي فيه
صالح لنفث الدم نافع للسعال لحلاوة فيه ولز
وجته وشرابه وليس في الاشربة شيء يحبس الطبيعة
ويقطع السعال كاشرابه وشراب الخشخاش
في الخرنوب الشامي انه ردي الغذاء
ردي للمعدة عسر الانهضام بطيء الانحدار لانه
خشبي وهو حار في الاولى يابس في الثانيه الرطب منه
يطلق البطن واليابس يعقله وهو اوفق للمعدة من
الطري ويدر البول وهو غير ضار للصدر والرية
بحلاوته **في البطيخ** من جوهر البطيخ على
اختلاف اجناسه بارد مع رطوبة كثيرة وهو في
رطوبته في الدرجة الثانيه الا انه في المعدة
الحارة خصوصا اذا صادف هناك خلطا حادا
وكان شديد الحلاوة جيد النضج واكل منه مما يلي بزره
ولم يوغل فيه الى ناحية القشر يستحيل صفرا خصوصا
اذا اكل على جوع شديد ولم يتبع بطعام واذا اتفق

من اضداد هذه الاسباب وهو الاكثر يستحيل
بلغما لانه ميال سريع الاستحالة الى الصفرا واولى
البلغم اذا لم يستمرا على ما ينبغي وهو سريع الانحلال
عن المعدة والامعا لجلائه ولذلك يدر البول ويقلع
الوسخ والكلف والبهق الرقيقين وبزره اجلى
من جرمه حتى انه ينقي الكلى والمثانة من الحصى
الصغار المتولدة فيهما والبطيخ رديء للمعدة منفخ
والاكثار منه يولد الهيضة الردية وينبغي للمحرورين
ان يتبعوه بالسكنجبين او يتجرعوا عليه الخل وللمبرودين
[illegible] ويجلو البلغم عنها واصل البطيخ من
مفسدات الصفرا والبطيخ المستطيل الحامض
الذي يكون من القثاء اذا كبر ونضج فانه لا يستحيل
الى الصفرا وينتفع به المحمومون والملتهبون لانه
لانه مع حموضته لا يخلو من جلاء وبرد واما
البطيخ الهندي فانه قوي الترطيب والتطفية
نافع لاصحاب الحميات الحارة ولمن يحتاج ان
يتولد فيه بلغم رطب يقاوم مرارا حادا ردي الكيفية

قليل الكمية لا يحتمل الاسهال وبدنه ضعيف
نحيف فانه وان كان يمكن ان يبدل مزاج ذلك
المرار بالاشياء الحامضة فان التفه في هذا الوقت
اوفق اذ كانت الحوامض لا تخلو من تقطيع وتلطيف
ومثل هذا البدن لا يحتمل ذلك فان اديم عليه السكنجبين
زاده هزالا وضعف قوته واوهن معدته وربما
سحج وان اديم عليه الحوامض التي معها قبض لم يخل
من تجفيف ذلك الخلط والزيادة في السدد ان كانت في
كبده او مساريقه ولم يرطب ايضا لان القابض الحامض
يجفف ولا يرطب فاما التفه ولا سيما ما له غلظ
جرم مع ادنى حلاوة كما عليه البطيخ الهندي فانه
يرطب ويبدل مزاج المرار ويولد في الكبد دما مائيا
يصلح به رداءة الدم المراري في العروق اذا امتزج
به وفي البطيخ انواع قريبة من البطيخ الهندي في قلة
الحلاوة وبعد الاستحالة الى الصفراء وتبريد البدن
وترطيبه الا انها لا تبلغ شاوه في لطافة الجوهر وشدة
الترطيب سوى ان المحرور لا يحتاج الى اصلاحها

٤٥

واما الخدج فردي عسر الهضم ولا سيما ما صلب
وكبر منه فاما الصغار والرطب منه فدون ذلك
واذا اكثر منه اورث النفخ ووجع البطن في
الخيار والقثاء هما باردان رطبان في الدرجة
الثانيه يسكنان العطش ويبردان المعدة وينفعان
الصفراء ويدران البول الا انهما بطيئا الانحدار
منهما في العروق والاكثار يولد اخلاطا غليظة يتولد منها حميات
والمختار منهما ما صغر حبه وجسمه واجود ما فيهما
اللباب وليس سايرهما بمحمود لعسر انهضام ذلك
وغلظه وهما من طعام المحرورين ويضران المبرودين
والخيار القثد ابرد من الخيار والقثاء واعسر استمراء
وشمه صالح للغشي الحادث من الحرارة وبزر القثاء
خير من بزر الخيار وهما يدران البول وينفعان من
السعال الحادث من الحرارة ويلينان الصدر ويطفيان
حرارة المعدة واصل الخيار اذا طبخ بالماء وتمضمض
به سكن وجع الاسنان **في القرع** ان القرع
يغذو البدن غذاء باردا رطبا يسيرا جيدا فلا كثر

يصلح

يصلح للمحمومين ولمن به عطش وهو سريع الانحدار
للزوجته ورطوبته نافع من السعال وهو ايضا
سريع الفساد في المعدة اذا ابطا فيها او كان
فيها فضل رديء واحمد ما اتخذه اصحاب المرة
الصفراء وابعد من الاستحالة ان تتخذ بماء الحصرم
او بماء الرمان او الخل ودهن اللوز واذا عمل بالسفرجل
ولد خلطا محمودا واصلح ما عمل به للمحمومين واصحاب
السعال ان يطبخ مع كشك الشعير والماش المقشر
ولا ينبغي ان يسلق القرع لئلا يزداد رطوبة
والمشوي منه والمقلو يذهب عنه كثير من رطوبته
وليس يبقى منه قوة قوية واذا طبخ مع اللحم كان
من اسرع الاشياء واجودها انهضاما فمتى طبخ
وحده كان اعسر انهضاما ويجب ان يطيب
بالتوابل الحارة ليقل رطوبته ويعذب ويصير ذا طعم
فتقبله المعدة وتستمريه وهو بارد رطب في الدرجة
الثانيه يطلق البطن ولا يدر البول وقشره بارد
رطب جالب للنوم جيد للحجر والسهر **في الباذنجان**

اصلاح الباذنجان اذا طبخ مع قشرها ... اللوز ... يحيا ... ويطبخ به
السوداء ... سهل ... واقاعه المجففة في الظل اذا ... ويطلى بها ... البواسير
... فانه ... يحدث البدن ... ويطبخ ...
... بالخل ... وسلق ...

الذاهب الى ... الباذنجان ... وخالفه ... ويشهد له ... وحرافته ولا ... الا ...

ان الباذنجان حار يابس في اخر الدرجة الثانية
ودليل حرارته مرارته وحرافته وهو يولد دما الغالب
عليه الحرافة والجيد يستحيل بعد ذلك بسرعة سوداء
يتولد منها فساد اللون والامراض السوداوية كصيرورة
اللحم المتولد عنه الى المرة السوداء والكهن الى الجذاث
الامراض السوداوية قال بعض الاوائل انه بارد يابس
واذا اكل الباذنجان نيا كما عادة اهل العراق
فهو اجرى بان يتشر الفم ويسخن اللثم ويحرقه ويعلم
ان توليد هذه المضار مما اكل منه مشويا بلا دهن
وبعده المشوي بالدهن لانه لم يبق فيه من الحدة
الا اليسير ولا يتبين ضرر ذلك الا ان يكثر منه
لانه غذاء مالوف لذيذ يحبب الى الطبيعة فتقبل عليه
وتحمد هضمه وتنفي عنه ما لا يصلح للبدن واما
اذا سلق الباذنجان اولا سلقة خفيفة بعد ان
ينزع قشره ثم يعمل منه البوراني بدهن عذب
كدهن اللوز ودهن الخل مع رجد برباد لا يضر البتة
لذهاب الحدة عنه واولى بان لا يتولد منه امراض

السوداوية وهو جيد للمعدة التي يعتقل الطعام
دايما ردي للعين والراس ومنه تنتج لسدد
الكبد والطحال واذا طبخ بالخل ذهب عنه اضراره
بالراس وبقي تفتيحه للسدد والمشوي منه اصلح
للمعدة والمطبوخ بالخل اوفق للمحرورين واصحاب
الاكباد الحارة والاطحلة الغليظة حتى انه ينفعهم
نفعا بينا والحديث منه اجود من العتيق واقل
مرارة وليس له بانفراده نسبة الى عمل البطن
وامساكه واقماعه المجففة في الظل نافعة من
البواسير نثورا وطلاء وبخورا **في الكمأة**
هي عديمة الطعم تقبل جميع الطعوم باردة رطبة
غليظة الجوهر عسرة الانهضام ينبغي ان توكل
بالكمابرز والمري لانهما ان انهضمت فليس الخلط
المتولد منها برديء وان لم تستحكم انهضامها
يتولد منها اخلاط بلغمي غليظ يورث امراضا
بلغمية ومادة تجلو العين **والفطر**
من انواعها وفيه اصناف قاتلة بكيفية رديئة

يستفيد بها مما يجاورها عند نباتها يعرف ذلك
بلونهما من الحمرة والطول ويسر اجتنائهما المنكر بلزومهما
وسرعة عفونتهما وثباتهما عند أحجار الهوام
الردية والمختار الجيد منه الشديد البياض
بارد جداً أيضاً يقرب برده من برد الأدوية
القتالة ويعرض من أكثاره الذبحة والخوانيق
والهيضة الصعبة وبرد الأطراف وعسر البول
فلذلك تركه أحمد من التعرض له وسبب فضل الكماة
على الفطر في قلة الرداءة أن الكماة تنبت في مواضع
رملية قليلة الرطوبة والفطر ينبت في المواضع الندية
وأما الغوشنة فهي قريبة من الكماة باردة
رطبة وهي أقل برداً منه وأصلح وفيها بورقية
وملوحة تنادرهما عند السلق ويصلحها السلق
وليس لها من الغلظ واللزوجة ورداءة الخلط ما
للكماة وهي تؤكل بالحموضات ولذتها كلذة الغضاريف
وأما المشخ فهو من جنس الكماة وملززه محكم
في عظم الكلية والكبير منها يجوز الرؤوس جداً كما

غاير التجاوز من بيض الأصول ينبت في الرمال نبات
الكماة للذيذ يكثر ببلاد ما وراء النهر وخراسان
أيضا وهو أصلح هذه في بابها وأقلها في مضرتها
ولم يسمع قط أنه ضر أحدا كمضرة الفطر والكماة
وإصلاحه يكون بالمري والزيت والملح والصعتر

في الريباس

الريباس بارد يابس في الثانية
عاقل للبطن مطفئ للحرارة مسكن للصفراء والدم
قاطع للعطش مقو للمعدة مانع للغثيان والقيء الكائن
عن حرارة المعدة وينفع من الحصبة والجدري
والطاعون والوباء ولهو نوع حماض الأترج في الحصم

في قصب السكر

قصب السكر حار رطب
باعتدال يلين الحلق والصدر والرئة ويجلو الرطوبة
التي فيها وينفع من السعال ويدر البول ويذهب بالحرقة
الكائنة عند خروجه ومعه نفخ ورياح فمن أراد
أن تقل نفخه فليقشره ويغسله بالماء الحار
ويبرده فإنه تقل نفخه وفيه معونة على القيء
والصمغ الذي يوجد عليه كالملح يجلو الرين

واما الاجاص البرى وثمرة العليق وعنب الثعلب
فغذاؤها يسير جدًا ومع ذلك رديّة للمعدة وقيل
انها تورث اختلاطا وثمر العليق اذا اكل وهو بين
النىّ والنضيج عقل البطن وحب السمنة جاز مزيل
فى الباه ويسمن وكذلك حب الزلم واما البلوط والشاهبلوط
والسمسم والخشخاش وحب القلقل فقد ذكرت فى الحبوب
والبزور

فى العسل

العسل طل كالشهد يخفى يقع على الزهر وعلى غيره فيلقطه النحل ويجمع فى بيوته
ثم يضعه فى كوره للادخار لانه كل غذائه فيجتمع
منه الكثير وقد يتأثر من حرارة مزاجه ونضجه ويسخن
سخونة قوية وقد يختلف العسل فى مزاجه ولونه
وطعمه ورايحته على حسب ما يقع عليه ويجتنى منه
فما سقط منه على ورق النبات الحار اليابس مثل
الصعتر فهو اسخن واحدّ والمجتنى من الافسنتين
مرّ يفوح منه رايحة الافسنتين والمجتنى من الازهار
الطيبة طيب الرايحة واجوده الاحمر الناصع الطيب
الرايحة الصادق الحلاوة الصافى الذى ينفذ فيه

البصر لصفائه ومذاقته حريفة لذيذة واذا رفع
بالاصبع امتدّ الى الارض ولم ينقطع لتساوى اجزائه
والغليظ كثير الموم والرقيق كثير الفضول والربيعى
اجود من الصيفى ومحله حار يابس فى الثانية الانوع
منه رديًا سمّيًا حريفا جدًا حتى ان ثمة يبطش
واكله يورث ذهاب العقل والعسل الذى لطيف
جلاء جاذ للبلغم وفيه تحليل وحدّة يطلق البطن
ويهيج القى ويشفى القروح الوسخة وينال منه البدن
غذاء اقل مما ينال من المطبوخ لانه يتخدر قبل ان ينهضم
ويغذو البدن ويولد نفخة فى المعدة والامعاء واذا
طبخ العسل ذهبت عنه حدّته وقل جلاؤه ولا سيما اذا
صب عليه ماء كثير ونزعت رغوته فعند ذلك لا
يهيج البطن ولا يقى بل ينفذ الى البدن بسرعة ويدر
البول وينفع السعال ويكون غذاؤه اكثر وهو من
اوفق الاشياء للابدان الباردة من قبل السن
او من قبل مزاجها الطبيعى لانه ينهضم فيها ويصير دما
وفى الابدان الحارة اليابسة يستحيل صفراء قبل ان

زهرة الدنيا بالتحريك غضارتها وحسنها وزهر النبت ايضا نوره وكذلك الزهرة بالتحريك

الشهد بالفتح والضم العسل فى شمعها والجمع شهاد والقارع الشاهبلوط والصاقل الكبار الورق

يصير دما واذا انقلب الى المرار لم يمكن ان يغذو ويدفع
مضرته عن الشبان والمحرورين الخل والربوب الحامضة
والعسل يجفف مفردا واذا خلط بالماء يرطب لان
العسل ينفذ رطوبة الماء الى الاعضاء فتتصل اليها
ويرطبها ويدر البول ايضا بهذا السبب واذا تناول
العسل من الغالب على بدنه المرار اطلق بطنه
لان العسل يزداد حدة في بدنه فيهيج البطن واذا
تناول من الغالب عليه البلغم عقل بطنه من قبل
نقصان حرارته ومن قبل انه ينفذ الرطوبة البلغمية
التي في معدته جلاوة فاذا حليت دفعت الكبد الى
اجتذابها فنفذت اليها والى ساير البدن

في السكر

ان السكر شبيه القوة بالعسل في
الجلاء والتحليل الا ان جلاوته اقل من حرارة
العسل فلذلك لا يعطش ولا يسخن اسخان العسل وحرارته
في الدرجة الاولى وكذلك رطوبته والعتيق الى اليبس
ما هو وغذاوه اكثر من غذاء العسل وهو لا يضر المعدة
كما يضر العسل الا المعدة المرارية لتهييجه اياها

وهو ملين للطبيعة لجلايه والاحمر اقوى في ذلك
وليس الطبرزد اعني الشديد البياض بملين للطبيعة
وهو ابرد الانواع واجودها يسكن السعال ويلين الصدر
وينفع المثانة والكلى واما سكر العشر وهو من
يقع على العشر بالحجاز كقطع الملح وكالمصطكى
وفيه عفوصة ومرارة فهو ينفع الاستسقاء اذا شرب
مع لبن اللقاح ويحد البصر اذا اكتحل به واما الفانيذ
فالسجزي منه يلين البطن ويكسر الرياح ويسخن اسخانا
بينا والخراساني دونه في الاسخان والفانيذ يلين
البطن والصدر وينفع السعال ويسخن المثانة والكلى

في الترنجبين

واما الترنجبين فهو الى
الحرارة رطب في الاولى قريب من السكر يلين
الحلق ويسكن السعال ويسهل بالخاصية في بعض
الترطيب والارخاء ويضعف المعدة واجوده
الطري الابيض والشيرخشت اقل حرارة منه
واقوى اسهالا

في البقول

ان البقول
كلها لا تنال البدن منها الا اقل ما يكون من الغذاء

والذي ينال منها ما يتّى رقيق ردي قليل الانتفاع
به ولا يكاد ينهضم ما تناول منها غير مطبوخ
وذلك انهما قد عدمت في طباعهما النضج والبلوغ
بل توجد نيّة من اول نبتهما الى ان تجف خلا انهما
يكون في اول نبتهما الطف واطرأ ثم تصير بالآخرة
اصلب واعصى ولذلك اصول النبات كلها رديّة الغذاء
لان الحريفة منها مولّدة للمرار والتي لا حرافة لها
ولا تلذيع فانها مولّدة للبلغم حتى السلق مع بعده
من توليد البلغم للبورقية التي فيه وسرعة خروجه
من البطن وجميع النبات الحريفة التي تؤكل
في الصعتر والفوتنج والنعنع والسذاب فانما
ما دام شطرية وفي النشو يكون ناقصة القوى
لكثرة ما فيهما من الرطوبة فلذلك قد تغذو غذاء
ما في الاغذية الملطفة فاما اذا يبست اشتدت
كيفيتهما وانتقلت عن ان تكون غذاء وصارت
دواء لا يصلح الا لتطييب الطعام فمن النبات ما
جل جوهره انما هو فيما فوق الارض منه وذلك ان في

طبائعهما

اعصى

اي اليبس

اي جوهره

اجزائه

اجزائه والغذاء الذي يجتذبه الاصل من
الارض يستلبه القضبان والورق منه الى انفسهما
ولا تترك منه الا بقايا يسيرة في انهما نقايته
فيكون غذاء الاصل من تلك البقايا فلذلك كان
قضبانه وورقه اقوى من اصله وذلك كالخس
والكزبرة والهندبا وما اشبههما من النبات
ما جل جوهره في اصله واكثر قصد طبيعته
تغذية الاصل وتنميته وتقذف ما لم يستحكم
نضجه في الاصل الى الورق والقضبان فلذلك
صار اصله اقوى واعظم من قضبانه في الفجل
والبصل والشلجم وما اشبههما وقد توجد الطبيعة
في الحيوان كذلك تستعمل ايضا فضل غذائه في
تكوين اعضاء منه ليست باضطرارية في القرن
والشعر وما اشبههما ولذلك كل نبات اكثر
ما يؤكل منه اصله فبزره وقضبانه لا يكاد يؤكل
وكل نبات يؤكل بزره او ثمره فلا يكاد يؤكل
اصله وجميع اصناف البقول ما كان منها بريّا

فهو اشد يبسا ولذلك يكون اردا غذاء واشبه
بالدواء وما كان منها بستانيا فهو اكثر رطوبة
وما ينبت في المشرقة والمواضع العطشة اقوى
في بابه والبقل الذي هو صلب في طبعه اذا
طبخ صار كالسيور وصار اعسر انهضاما كالكراث
اذا طبخ ولما كانت البقول اقرب الى الدوائية
من الفواكه والثمار كثيرا فينبغي ان يتناول منها
ما تدعو اليه الشهوة شيء قليل ويتحرى ان يكون
ما يحمل منها يناسب المزاج والحال والوقت الحاضر

في الخس

ان الخس افضل البقول كلها
واللحم المتولد منه اجود من اللحم المتولد من
جميع البقول وهو سريع الانهضام لا يحبس البطن
لانه لا قبض فيه ولا يطلقه لانه ليس فيه
حدة ولا ملوحة ولا جلاء وهو بارد رطب في
الدرجة الثانية والمسلوق منه اكثر غذاء
وهو مقو للمعدة لا سيما في اول نباته واخره
لما فيه من الحرارة اليسيرة يطفي ويبرد لا سيما

اذا اكل بالخل وقد يعطيه المتصدرون والمحمومين
اياه لذلك وما لم يتولد فيه لبن فهو ابرد يجلب
النوم يزيد في اللبن ويسكن العطش وغير المغسول
منه اجود لان الغسل يزيد في رطوبته وادمانه
يورث ظلمة البصر وهو قاطع للباءة وخاصة
بزره ردي فيما يلتمس من باب الولد من الكثرة
والذكاء والنجابة ضار جدا لمن في صدره خلط
يحتاج ان ينفث نافع من السعال اليابس
والنزلات الرقيقة كان جالينوس ياكل كل
ليلة بقلة من خس وقال اني شيخ هم ينفعني النوم

في الهندباء

ان في الهندباء قوى مختلفة
يدل عليها الطعوم المختلفة فيه من المرارة والقبض
والتفه والغالب عليه الجوهر البارد وخاصة
البستاني منه وكلما كان اشد مرارة كان اللحم
المتولد منه اقل جودة واوفق ما يوكل ان يسلق ويوكل
بمري وزيت واذا اسلق وطيب بالخل حبس البطن
وهو قريب من الخس غير انه اقل بردا ورطوبة

٧٢

ولبن معه من الرطوبة والترطيب وتسكين العطش ما مع الخس وخاصيته تفتيح سدد الكبد والنفع من اوجاعها الحارة والباردة واقوا ما هي في ذلك اشد مرارة ولا يخلو كذلك عن حرارة ما هي مقو للمعدة خاصة البري منه وطبعه بارد يابس في الاولى والبستاني بارد في الاولى معتدل في اليبس والرطوبة صالح للمعدة والكبد الملتهبين نافع بعد الفصد والحجامة اذا اكل بالخل ليس بموافق لاصحاب السعال والمبرودين واذا اتخذ ضماد من دقيق الشعير وماء الهندبا نفع من الخفقان وجميع الاورام الحارة واصله ينفع من لدغ العقارب واذا تغرغر بمائه مع الخيار شنبر نفع من اورام الحلق واما الطرخشقوق فاليبس اغلب عليه وهو مقو للمعدة دابغ لها نافع من لسع العقرب ضمد به او شرب من مائه

اشده

في الملوخية

وهي الخبازي البستاني ان لهذه البقلة من الرطوبة واللزوجة ما ليس للخس ولذلك هي سريعة الانحدار جيدة

الغذاء

الغذاء سيما اذا اكلت مع زيت ومري كثير وغير ذلك مما يقطع لزوجتها وينقص رطوبتها وهي في الانهضام على حال متوسط وما يتولد منها وان كان لزجا فليس بغليظ ولا بردي الا انه مايل الى البلغم وما ينال منه البدن من الغذاء اكثر مما ينال من ساير البقول وهي ردية للمعدة ملينة للبطن الا انها نافعة للامعاء والمثانة زايدة في اللبن نافعة للسعال ملينة لخشونة قصبة الرية والصدر وبزرها واوراقها اذا دقت ووضعت على لسع الزنبور حللت الورم وهي باردة رطبة في الاولى وقيل معتدلة في الحر والبرد رطبة وقال جالينوس هي بعيدة من البرد بل فيها سخونة يسيرة لذيذة

للاورام

في السلق

ان في السلق رطوبة بورقية تجلو جلاء يسيرا وبها يهيج البطن للانطلاق وتلذع المعدة ولذلك هو من الاغذية الردية للمعدة وماؤه يطلق البطن وجرمه يعقل ويولد البلغم وغذاؤه غذاء يسير ليس بالجيد لكنه اسرع خروجا من

البطن من جميع البقول وهو بارد رطب في الاولى
ولاجل انه مركب القوة قال بعضهم انه حار رطب وفيه
تلطيف وتفتيح لسدد الكبد والطحال لا سيما
اذا اكل مع الخردل ولا اقل من ان يوكل مع الخل
ويصلح للمحرورين اذا تغذت منه بارده مع الماء
او طرح في الطفشيل اذا لم يكن معه الحمص والبصل
والجزر والافاويه واصوله اعسر نزولا واكثر نفخا
وارداء للمعدة من قضبانه ويصلح للمبرودين بالمري
والافاويه والابازير وقيل ان الاسود منه يعقل
البطن والابيض يطلقه وما اصله ينفض فضول
الدماغ اذا استعط به ويشفي الجربية ويحتقن به لاخراج
الثفل والسلق قد يضر به المحرورين مسلوقا وغير
مسلوق فيحللهما

في الاسفاناخ

غذاؤه
جيد حميد وهو سريع الانحدار جيد للحلق والرية
نافع للسعال وفيه قوة جالية غسالة بها يلين البطن
وهو بارد رطب في الدرجة الاولى نافع للصفراء
والدم وقيل معتدل في الحر والبرد ولذلك يوافق

[illegible]

[illegible]

المحرورين والمبرودين الا ان الاوفق ان يتخذ
للمحرورين بكشك الشعير ودهن اللوز فيكون نافعا
من الحمى والسعال مع يبس البطن واما المبرودين فيتخذ
لهم باللحم السمين والادهن مع الافاويه فلا يكون له
ما يكون لكثير البقول من النفخ وكثرة البلغمية
في اللحم

في الحماض

ان البقلة الشبيهة
بالهندباء المدعوة الحماض باردة يابسة في الدرجة
الاولى قابضة والحامضة منها اقوى بردا وقبضا
يدبغ المعدة ويطفي الصفراء والعطش ويعقل البطن
خاصة ان طبخ بماء السماق وماء الرمان والجبن بارزا
واما التي ليست بحامضة فهي تولد خلطا محمودا
وقوتها مركبة من قوة تحلل وقوة تشد وهي شبيهه
الطعم والقوة بالسلق الا ان السلق اطيب منها
وفيها رطوبة لزجة ليست بخاطية بها ينطلق
البطن اذا طبخت بالماء ودهن اللوز واللحم
السمين ومما ينفع الشحم العارض في الامعاء
من المرة الصفراء لازالتها اياها وتغريتها

للشحم ولزوجتها وبزرها بارد في الاولى يابس في الثاني
يحبس الطبيعة وينفع اليرقان واصولها مع الخل
نافع من الجرب والقوابي ضمادا وطبيخ اصولها مع
من الحلبة نطولا

في الكرنب

ان الكرنب
مختلف المزاج فالرطوبة التي فيه تجلو وتسهل
الحدة فيها وجرمه لما فيه من قوة التجفيف يعقل
البطن وهو من الاغذية الملطفة يغذو غذاء يسيرا
ويولد دما رديا ليس بمحمود ويولد من ادمانه المرة
السوداء وان طبخ باللحم السمين او الدجاج قلت
غائلته وهو نافع من ظلمة البصر التي من الرطوبة
ضار للبصر الصحيح ليبسه ويكسر عادية
الخمار ويخفف السكر وينفع الرعشة ومرقه يدر
البول والطمث ويلين الحلق والصدر ويحتسى مرقه
يسرع لاخراج جرمه من البطن وينفع من وجع الظهر
العتيق ووجع الركبة وهو حار يابس في الاولى
يشوش الاحلام ويضر المعدة وبزره يسهل الديدان
ويقوي الكلى ويفسد المني اذا اجتمع وتضعفه
اذا احترقت تجفف وتحلل تجفيفا وتحليلا
قويا وفقاحه يدر الطمث واصل الكرنب لصلح
للمعدة وادر للبول واما الكرنب الشامي وهو
القنبيط فهو اكثر غلظا وابطا في المعدة واكثر
توليدا للسوداء الا انه اقل حرافة

في القطف

ان القطف وهو السرمق بارد في الاولى رطب
في الثانية جيد الغذاء يغذو غذاء باردا رطبا
صالحا للمحرورين والمحمومين وهو مع ذلك سريع
الانحدار والنفوذ في البدن للزوجته ورطوبته
لا لبورقية فيه وحدة وفيه مع هذا شيء من
التحليل يلين الطبيعة وينفع اليرقان والاكباد
الحارة في ابتدائهما ضمادا وفي بزره قوة تحلل وتنقي
ولذلك ينفع من اليرقان الحادث بسبب سدد
الكبد

في البقلة اليمانية

هي باردة
رطبة في الثانية ولذلك يكون الدم المتولد منه
اقل جودة من الدم المتولد من القطف واقل نفعا
للمعدة الا انه اوفق للمحرورين وانفع للسعال

وعده كعد سيا في افروز والسلق
واهل اليمن يزرعونه بين المباقل
للذته وطعم ورقه كطعم الاسفاناخ

الحادث من الحرارة والعطش الحادث من الصفراء
ويلين الطبيعة وينفع اصحاب الحميات الحرقة
واليرقان **في البقلة الخراسانية** هي البقلة
الحامضة الشبيهة اوراقها باوراق الكرنب
النبطي تعقل الطبيعة وتطفي حدة الدم والصفراء
وهي باردة في الاولى يابسة في الثانية تشهي الشهوة
الساقطة من قبل الحرارة وتصلح للمحرورين
في بقلة الحمقاء وهي التي تسمى الرجلة
والفرفخ والرجلة وبقلة الزهراء والبقلة المباركة
والبقلة المطلقة غير مضافة الى شيء وهو موصوفه
بصفة هي باردة رطبة وغذاؤها يسير محمود
وبرودتها في الدرجة الثانية وفي ورقها
لزوجة وفي قضبانها قبض فهي تنفع من الضرس
ومن نفث الدم ونفثه ومن السحج وتطفي التهاب
والعطش وتقطع الاختلاف الكائن من الصفراء
وتسكن اللذع والحرقة التي تكون في الكلى والمثانة
وتفتر شهوة الجماع وتقطع التي المراري وتضعف

الشهوة وبالجملة هو من طعام المحرورين اذا
القي في انواع طبيخهم المبردة كالحصرمية والمضيرة
ولا يصلح للمبرودين الا ان يخلط بالنعناع والكرفس
وهو ينفع من التهاب الكبد والمعدة شربا وضمادا
وعصارتها تنفع من الصداع الحار والاورام الحارة
طلاء وبزرها ايضا يسكن العطش وينفع من
السحج ويقطع النزف والنفث وهو بارد في الاولى
معتدل في اليبس والرطوبة واذا قلي يصير يابسا
في الدرجة الاولى والبقلة للزوجة ورقها
وقبض قضبانها يطلق البطن ويمسكه على حسب
استعداد الابدان لذلك **في الجرجير**
ان الجرجير يسخن اسخانا بينا جدا ويلطف
ولذلك لا ينبغي ان يؤكل وحده لانه يصدع ويسدر
ويظلم العين ولكن يخلط بالخس والهندبا والبقول
وهو مهيج للباءة فان اكل مع الخل او شرب
عليه السكنجبين قل تبخيره الى الراس وذهب ما
يهيج من الانعاظ وليس مع حرارته بموافق لمن

يعتريه النفخ والرياح لانه منفخ وهو حار في
الثانيه رطب في الاولى يلين الطبيعه ويهضم
الطعام ويدر البول

في الباذروج

ان هذه البقلة رديئة الخلط جدا ضارة للمعدة
عسرة الانهضام الا انما يدخل في عداد الاغذيه
الملطفة وهي حارة يابسة في الدرجة الاولى
وفيها رطوبة ليست طبيعيه ولكن من جنس الفضل
ولذلك يظلم البصر ان اكثر منها وفيها خاصية
التفريح وعطرية وقبض يعيننا بها الا ان عاقبة
تفريحها ليست محموده ان استكثر منها لانه يولد
دما رديا سوداويا ويجفف الصدر والرئة
وهي سريعة الفساد تنقلب الى المرار سريعا ويولد
نفخة للرطوبة الفضليه التي فيها ويدر البول
واللبن ويطلق البطن وقال بعضهم هي في طبيعتها
حابسة للبطن ويشبه ان يكون فيها قوتان متضادتان
كما في الكرنب فمتى عاون البطن ما يتحلل فيه القوة
المطلقة التي فيها اطلقت البطن ومتى عاون القوة

الحابسة حبس البطن وقال بعض المتأخرين انها
تجفف المني واللبن وتقوي المعدة اما تجفيفها
للمني واللبن فلا يكاد يكون لان حرارتها لا تجاوز
الدرجة الاولى ومعها رطوبة فضلية كثيرة فهي
بادرارهما اولى من تجفيفها كما ذكر المتقدمون الا
ان يراد بذلك ان ادمانها يولد خلطا سوداويا
مضادا في مزاجه للبن والمني فيجففهما واما تقويتها
لفم المعدة فليست بعيدة للقبض الذي فيها وهي
تنفع من لسع الزنابير اذا دقت وبردت ووضعت
على موضع اللسع ويسكن العطاش اذا شم وماؤها
يجلو العين اذا اكتحل به ومع الخل والكافور يقطع
الرعاف اذا وضع في الانف بفتيلة وورقه اضر
للمعدة من بزره وبزره نافع من الصرع واسر البول

في النعناع

✤ هو الطف البقول المأكولة
جوهرا وهو حار في الثانيه يابس في الاولى وحرارته
ايبس من حرارة الفوتنج النابت على الانهار وفيه
رطوبة فضلية ولذلك ينفخ نفخا لين بالكثير

ويمنع الانحطاط وفيه قوة قابضة بها يقوى المعدة
والكبد الباردتين ويعين على الهضم ويشهي الطعام
ويسكن الغثي الحادث من البلغم والفواق ويحتبس
ويسكن الهيضة ويشد دعية المني ويقتل الديدان

في الطرخون

حار يابس في الثانية
بطيء في المعدة عسر الانهضام يجفف الرطوبات
ويحدث وجع الحلق جيد للقلاع في الفم اذا
مضغ وامسك في الفم زمانا طويلا ✤

في البادرنجويه

حارة يابسة في الثانية يقوي
المعدة ويعين على الهضم ويفتح السدد في الدماغ
ويصفي الذهن وينفع من الخفقان والهم والوحشة عن
القلب الباردة ويفرح القلب ويقويه بخاصية فيهما
عطرته وتلطيفه وقبضه وينفع من جميع العلل
البلغميه والسوداوية ويطيب النكهة

في الرشاد والحرف

حاران يابسان
حريفان رديان للمعدة يسخنان المعدة والكبد
ويقطعان ويلطفان الاخلاط الغليظة ويحاب

الدود ويحركان شهوة الباه ويتقيان الرئة ويحدران
رطوبة بلغمية بيضة الى المثانة اذا اكثر من اكلها
حتى انه يحدث منها كثيرا تقطير البول ولا يصلحان
لاصحاب الامزجة الحارة البتة

في الكرفس

ان الكرفس ان اكل نيا ومطبوخا يلطف ويدر البول
والطمث واللبن وهو الذوا اصلح للمعدة من سائر البقول
التي تشاكله وعلى طريته الا ان انهضامه عسر
ليس يسرع على ما فيه من الحرارة وليس ينبغي ان تقدم
على الطعام وهو حار يابس في الثانية يحلل الرياح
ويفتح سدد الكبد والطحال ويصدع ويضر اصحاب
الصرع والحبالى والمرضعة لانه المرضع صرعا
وهو صالح للمعدة مسكن للغثي محرك للجشاء محلل
نافع من البخر وينبغي ان يجتنب اكله لاذا خيف من لدغ
العقرب لان نكايته عند ذلك اشد وذلك لتفتيحه
سدد الاحشاء حتى ينفذ السمية الى جوهر البدن
او الخاصية فيه

في الكزبرة

الرطبة
هي بقلة اشبه بالدواء منه بالغذاء وليست مما تؤكل

معفردة والقليل منها يعمل ما يعمله الكثير من الخشخاش
من التنويم والتخدير غير انها لا ترطب وانما تصلح ان
يتوى في الطبيخ لتطييب الطعام ومنع بخاره عن الصعود
الى الراس وابقائه في المعدة حتى يتم هضمه وتلك
هي خاصيتها ولذلك ينفع اصحاب زلق الامعاء
والاسهال من لا يحتوي معدته على الطعام وخاصة
اذا اكلت مع السماق وهي مركبة القوى والغالب
عليها البرودة واليبوسة وفيها قبض ولذلك ينفع
ما فيها من الرعاف والقلاع والبثور وهي تحلل الاورام
الحارة وتسكن ضربانها والاكثار منها يظلم البصر
ويخلط الذهن واما اليابسة وهي الجلجلان فبزره
اليبوسة تقوي المعدة وتعقل الطبيعة وتقطع
النزف اذا قليت وتنفع من الخفقان الحار وتمنع
المني رطبها ويابسها تكسر قوة الباه وتجفف المني

في القنابري

وهو الرغث
حار يابس في الاولى لطيف جلاء قطاع مطلق للبطن
مفتح لسدد الكبد والطحال وينبغي ان ياكله المبرودون

نجم صح

رضها

اسبيدباجا

اسبيذباجا وكذلك من يريد اطلاق الطبيعة
واما المحرورون فيسلقونه ثم يتخذونه بالخل
والمصل ونحو ذلك وفيه جلاء قوي يجلو البهق
والكلف وما اصله اذا استعط به يخرج الرطوبات
الغليظة من الدماغ

في الهليون

وهو المسمى مارجوبه حار في الاولى معتدل في الرطوبة
واليبس والبستاني ارطب واكثر غذاء يولد المني
ويحرك شهوة الباه ويدر البول وغذاؤه متوسط
في الكثرة والقلة وفيه بعض الجلاء ولذلك ينفع
السدد ويلين البطن وينفع من وجع الظهر ويسمن الكلى
ويسخن المثانة صالح للصدر والرئة وهو يؤكل
مطبوخا باللحم ومطجنا بالزيت والمري ويتخلل
منه عجة ومن كان محرورا فليطرح منه في المضيرة
ونحوها

في اللفت

وهو الشلجم ان
اصله اذا اكل مطبوخا فليس شيء مما هو من جنسه
من النبات اغذى منه الا ان غذاءه اغلظ من
المعتدل فلذلك ينبغي ان يصلح بجودة السلق والادم

[illegible]

المتولد منه متوسط فيما بين الجيد والردي 79
وهو مما ينفخ ويسخن ويزيد في المني ويصلح
لمن يريد ان يخصب بدنه وفيه قوة ملطفة
بها يدر البول وهو حار في اول الثانية رطب في الاولى
يلين الحلق والصدر ويسخن الكلى والظهر وينفع
من ضعف البصر الحادث من الرطوبة وليس بموافق
للمحرورين الا المخلل منه وقضبانه الرخصة ان
اكلت مسلوقة ادرت البول وماء اللفت نافع
من الخضرة الحادثة في الاطراف من البرد ومن
النقرس ووجع المفاصل نطولا وبزره نافع من السموم
في البصل ان البصل يسخن تسخينا قطعيا
يلطف الاخلاط الغليظة اللزجة ويقطعها ويفتح
السدد ويغذو البدن غذاء يسيرا ان طبخ مرتين
فاما قبل الطبخ فليس يغذو بل يصدع ان طبخ ويضر
الراس والعين الا انه يصلح لمن قد ذهبت شهوته
لبلغم كثير في معدته فان طبخ ذهبت حرافته وقلل
البلغم وكان صالحا للسعال وخشونة الصدر وهو

حار

حار في نحو من الدرجة الرابعة يابس في الثانية
وفيه رطوبة كثيرة فضلية ونفخة يحرك شهوة
الباه ويزيد في المني ولذلك كلما كان اجف اقل
توليدا للرياح والطويل منه اشد حرافة من المدور
والاحمر من الابيض واليابس من الرطب والنيء من المطبوخ
وهو يشوق الشهوة حتى يتمه ويطيب الطبيخ
ويذهب بزهومة اللحم ويلين البطن ويحسن اللون
ويحد البصر اذا اكتحل بمائه مع العسل ولا يصلح
للمحرورين الا ان يصلح بالخل والمخلل لا يضر الراس
وله خاصية في دفع ضرر المياه وريح السموم والاكثار
منه يولد خلطا رديا ويفسد العقل والذكاء
به ينبت الشعر في داء الثعلب وبزره يذهب البهق
اذا طلي به بالخل وماؤه ينفع من ثقل السمع اذا قطر
فيه وينفتح افواه البواسير اذا احتمل وينفع من عضة
الكلب اذا نطل به **في الثوم** ان الثوم
اشد حرارة ويبسا واقوى فعلا من البصل الا انه يسخن
البدن اسخانا شبيها بالغريزي وهو افضل خلقة

فيه ويجود الهضم ويحلل الرياح ويشهي حتى انه
يمنع تولد القولنج الريحي اذا ادمن ويطلق البطن
ويدر البول ويجفف المني ويعطش الا انه يقطع
العطش الكاذب الحادث من البلغم المتولد في المعدة
ويسكن من وجع الظهر والورك العتيق ويحمر اللون ويدر
الدم ويفتح السدد ويلطف الاغذية الغليظة
الباردة ويضر بالعين ويضعف البصر اكثر من البصل
لقوة تحليله وشدة تجفيفه وغذاوه نزر وهو
وهو اشبه بالدواء منه بالغذاء واذا طبخ ذهبت
عنه الحرافة وغذى غذاء صالحا ليس بردي وهو
حار يابس في الرابعة ردي للراس والكلى يخرج
حب القرع ويلين البطن وينفع السعال المتقادم
وينفع من جميع الاعلال الباردة وداء الثعلب
ووجع الاسنان من البرودة وهو يقوم مقام
الترياق في لسع الهوام وينفع من عرق النسا اذا
احتقن بمائه ومن عضة الكلب الكلب اذا ضمد

في الكراث

الكراث اقل اسخانا

وتصديعا

وتصديعا واظلاما للبصر من الثوم والبصل وهو
حار في الثالثة يابس في الثانية بطي الهضم ردي
للمعدة يولد كيموسا رديا وفيه قبض قليل به
يقطع الدم الجاري ويلطف ويسطح للاخلاط
اللزجة وتحليل للرياح الغليظة فلذلك ينفع اصحاب
البواسير اذا سلق في الماء مرارا ثم جعل في الماء البارد
وطبخ بزيت وينفعهم ايضا ضمادا وعصارته مع
الخل وتراب الكندر يقطع الرعاف وبزره اذا
قلي وخلط مع حب الاس نفع من الزحير واحلال
الدم الحادث من قبل المقعدة واذا طبخ الكراث
مع الشعير نفع من الربو الحادث عن الاخلاط الغليظ
وهو يحرك شهوة الجماع ويسخن ويعين على الاكثار
منه ويفتق شهوة الطعام الا ان ادمانه يصدع
ويظلم البصر ويرى احلاما ردية ويمنع من ذلك الخل
وساير ما يمنع صعود البخار الى الراس وهو يدر البول
والطمث ويضر بقروح الكلى والمثانة ويقطع
الجشاء الحامض وبزره يقتل الدود في الاسنان

الغليظة صح
البارد
من الحرارة وصح

اذا بخر به مع القطران والجلوس في طبيخه نافع
لحبس الدم من الرحم والكراث الشامي اقل حرا ويبسا
من النبطي **في الفجل** الفجل حار غليظ
طويل الوقوف في المعدة بطيء الانحدار عنها فلذلك
يعفن ويعفن ما يلقى من الطعام ويحدث الغثيان
والجشاء المنتن واذا اكل قبل الطعام مع المري
لين البطن وغذاؤه غذاء رديء لان الغالب عليه
الحرافة وبتلك الحرافة يقطع ماؤه البلغم الذي
في المعدة ويذيبه وينقيه بالقيء وبهما يدر البول
وينقي الكلى والمثانة وورقه يفعل ذلك اقل مما
يفعله اصله الا انه اهضم للطعام من جرمه
وابعث للشهوة وقيل بل هو امرأ من جرمه وليس
ولا واحد منهما يهضم الطعام وليت الفجل يهضم
نفسه والظاهر ان الربيعي الضئيل الجسم الجلا
الحريف منه يهضم الطعام كسائر البقول اللطيفة
والخريفي العظيم الجثة الذي يدخر للشتاء لا يعين
على هضم الطعام لقلة حدته وكثرة رطوبته

قال ... البلغم ...

والسوق الذي يخرج منه في الربيع اذا اكلت مسلوقة
بالزيت والمري يغذو اكثر مما يغذو الفجل الذي
اكل نيا على ان غذاءه قليل والفجل المطبوخ نافع
لاصحاب السعال المتقادم ويتولد من النيء رياح
غليظة نافخة جدا ولا سيما مع الاغذية الغليظة
كالكشكية ونحوها ويولد نفخا ورياحا في اسفل
البطن بل في اعلاه ولذلك قيل ان ادمانه يضني الحلق
وذلك لتسخين بخاره سخونة تلطف بعض التلطيف
وورقه يفتح سدد الطحال ويزيل اليرقان الحادث
منه ويحد البصر وينفع من وجع الاذن الحادث
من البرودة ويزيل الخضرة الحادثة من الضربة
وبزره اقوى منه يزيل البهق الاسود اذا طلي به
مع الكندش واحمد الفجل ما دق ولم يعظم في الكثاد
منه يحدث المغص ودهنه حار لطيف يحلل
ينفع من وجع الاذن الذي من البرد والرياح الغلاظ
في الجزر ان الجزر يؤكل نيا ومطبوخا
وغذاؤه اقل من غذاء الشلجم ويسخن اسخانا بينا وهو

ان ح

حارة في الثانية رطبة في الاولى عسر الانهضام
يدر البول ويجيد الطمث وبزره اقوى في ذلك وفيه
قوة نافخة يهيج الجماع والبري لحره اقوى في تحريك
الباه وبزر الجزر ليس بضار للصدر والرئة وليس
بموافق للمحرورين وهو كثير النفخ بطيء النزول
يسخن الكلى ولحرافة يسيرة وينبغي ان يسلق مرارا
ويؤكل بالخل والمري والخل واسفيذباجة بالتوابل
يصلح للمبرودين **في الجرشف** وهو
الكنكر قيل انه حار اسخن من الهليون والطف
واقل رطوبة وقيل معتدل في الحرارة والبرودة
رطبة في الثانية وقيل حار في الاولى وقيل بارد
رطب وقيل بارد يابس ولا يبعد ان يكون اصنافا
مختلفة الطبايع بحسب اختلاف البلاد والبقاع
والبقلة التي تسمى عندنا تيغ ماي اظنه من انواع (تيغناى)
الجرشف والمشهور من افعال الجرشف انه حار
منفخ زايد في الباه مدر للبول مسخن للكلى مذهب
لنتن العرق مخرج لما في الرية من الاخلاط الغليظ

والاكثار منه يولد صداعا ووجع الضرس
في السذاب الرطب منه حار يابس في
الثانية وهو اطرد البقول كلها للريح وانفعها
للامعاء السفلى ولمن يعتريه القولنج غير انه ليس
بجيد للمعدة ولمن يسرع اليه الصداع وخاصيته
تجفيف المني وتسكين شهوة الجماع لشدة يبسه
ويذهب به مذهب الادوية لا مذهب الاغذية
وهو يدر البول والطمث ويقاوم الادوية القتالة
اذا اكل قبلها ويحد البصر ويذهب برايحة
الثوم والبصل ويحلل الاخلاط الغليظة اللزجة
في الكبر ان في الكبر قوة ملطفة
قوية وسوا في ذلك حبه وثمره الذي يسمى قثاء
الكبر وقضبانه الرخصة ولا ينال البدن منه
من الغذا يسير جدا وهو يطلق البطن لا سيما
المتخذ بالملح ويهيض الشهوة اذا ضعفت او
بطلت ويجلو وينفض البلغم من المعدة والامعاء
ويفتح سدد الكبد والطحال خصوصا المتخذ

وينبغي ان يحذر اكله الحوامل اي كبار

والكبر حار يابس في الثالثة

بالخل ففيه مرارة وحرافة بما يلطف ويقطع
وقبض به يقوى ويردا دجدته فيقتص على حسب
المواضع التي ينبت فيها وما عمل منه بالملح فقط
فانه يطلق البطن ويعطش وهو للمعدة اردى
وما عمل بالخل فهو اقل اطلاقا وتوليدا للعطش
واصلح للمعدة **في الشبث** حار
جيد لوجع الظهر والرياح اذا وقع في الطبخ
الا انه يبخر الى الراس ولا يصلح للمحرورين وهو
ردى للمعدة مغثي يزيد في اللبن ويلين البطن
وينضج الاورام الباردة ويحللها ورطبه اشد
انضاجا ويابسه اشد تحليلا وفي بزره نفخة
ورماده نافع من القروح المترهلة الكثيرة
وخاصته م الصديد في اعضاء التناسل **في الراسن** هو حار يابس في الثانية
وهو يسخن البدن ويكسر الريح ويطردها ويهضم
الطعام ويجشي ويفتح سدد الكبد والطحال
وهو جيد للمعدة ويكسر من حدته وحرافته
الخل وهو بطيء في المعدة لجسوه والخشبية

التي

الكوامخ فليس يصلح ان تحتمل عليهما التادم
بهما لكن يصطبغ بهما على الماء بعد الطعام المزورد
والدسم تسيل الوخامة وتشق الشهوة فاما
ادمانهما فيضعف للبدن مجفف له مفسد للدم
ضار للعين والراس **الملح** هو حار يابس
في الثانية جلاء محلل قابض فهو يجفف تجفيفا
قويا لتحليله وقبضه ويمنع اسراع العفونة
الى الدم ويعين على هضم الطعام ويذهب بوخامة
الطبيخ ويلطفه ويهيج الشهوة ويشحذها
والاكثار منه يحرق الدم ويضعف البصر ويقلل
المني ويورث الجرب والحكة وهو موافق لاصحاب
الابدان الرطبة جدا ضار للنحفاء وهو انواع
كثيرة اشدها حرارة اكثرها مرارة والمحرق اشد
تحليلا من غير المحرق والمجتنى لحمه من عين والارض
اكثر حرارة ويبسا والنفطي يسخن منه وكله يسهل
خروج الثفل ويجيد الطعام ويعين على القي
وخصوصا النفطي فانه اجود في القي وفي اخراج

الصبغ والصبغة ما يصبغ به والجمع اصباغ والصبغ ايضا ما يصطبغ به من الادام ومنه قوله تعالى وصبغ للآكلين
صح

١٨٤ البلاغم والمائية بالجمع، واما الاسود الشديد
السواد الهندي فهو اجود في اسهال البلغم والسوداء
ويدفع ضرر الملح الدسومات والحلاوات
الرطبة **الخل** هو مركب من جوهرين
مختلفين حار وبارد والجوهر البارد اكثر فيه
من الجوهر الحار وكلاهما لطيفان لان الحموضة
بردها لطيف وهو قوي التجفيف ولذلك
يضر بالاعصاب ولغوصه بحموضته الخالصة
ويمنع انصباب المواد فاتح للسدد مطفئ للصفراء
ملطف مقطع يلطف الاطعمة اذا عملت به
ويضر باصحاب الطبائع السوداوية والامزجة
الباردة واصحاب السعال وضعف العصب
ويهزل البدن ويقلل المني ويضعف الانتشار
ويتلافى ضرره بالحلواء والاسفيذباجات
الدسمة **المري** حار يجفف ينشف
بلة المعدة ويلطف الاغذية الغليظة ويقطع
اللزوجات ويمنع من اجتماع البلغم الغليظ في المعدة

ويتلاحق

والامعا

والامعاء ولذلك ينفع من يعتريه القولنج او
يتولد فيه الديدان ويسهل البطن ويشوق الشهوة
ويطيب الاطعمة غير انه يعطش البدن ويعطش وليس
بموافق لمن في صدره خشونة ويضر به جدا
وبواسير وهو يعمل عمل الملح بل هو اقوى والطف
منه وخاصيته النفع من وجع الورك حقنا وسقيا
الفلفل قوي الحرارة واليبس يقوي
المعدة والكبد ويهضم الاطعمة ويمنع من تولد
الفضول الغليظة منها ويخرج ما في صدور اصحاب
الربو والسعال الرطب ويسخن الفم ويرققه
حتى يحمر اللون ويذهب بالجشاء الحامض ويقطع
كل غذاء غليظ ويعد للهضم ويكسر الرياح غير
ان اسخانه قوي جدا من اجل ذلك صار للابدان
الحارة لا سيما في الصيف ويدفع ضرره بالخل
والفواكه الحامضة ونحوهما وماء الثلج وان
اتخذ منه حمول افسد المني ومنع الحبل والدار
فلفل يذهب مذهب الفلفل الا انه اقل اسخانا

الدارصيني حار يابس لطيف في غاية
اللطافة وليس حرارته في غاية الحرارة يجفف تجفيفا
شديدا بلطافة جوهره ويلطف الاغذية الغليظة
مزيدها للهضم ويقوي المعدة وينفع الشراك جاعها
ويفتح سدد الكبد ويدر البول والطمث ويحد البصر
وينفع من به ربو واخلاط غليظة في صدره ولمن
لسعته الهوام وليس يبلغ من كسر الرياح ما يبلغ
الفلفل والخاولنجان ونحوهما بل ينفخ قليلا
اذا وجد الرطوبات او خلط بطعام رطب ولذلك
يعين على الانعاظ ويمكن ان يكون ذلك للطافة
جوهره ونفوذه في العروق واحالة الرطوبات
هناك رياحا نافخة فيحدث الانعاظ واما
قرفة الدارصيني فكانها دارصيني ضعيف
وله عطرية وخاصية تفريح **الخاولنجان**
هاضم للطعام كاسر للرياح لطيف موافق المزاج للطعام
يكسر به القولنج الريحي والجشاء الحامض وهو
حار يابس في الثانية يطيب النكهة ويقوي

المعدة ويعين على الباه **الكزبرة** اليابسة
باردة يابسة شانها ان توقف الغذاء في المعدة
ان صح حتى يتم هضمه ولذلك ينبغي ان يكثر منها في الاغذية
الغليظة ويكثر في طعام من يقيء طعامه ويطرح
معها الافاويه المسخنة الملطفة وليقلل
منها في طعام من به ربو ويحتاج ان ينفث شيا
من صدره ومن به بلادة ونسيان وامراض باردة في
الدماغ ولا يستفرد بها بل يطرح معها التوابل الملطفة
وهي عاقلة للبطن مسكنة لالتهاب المعدة دافعة
لها بيبسها **كرويا** حار يابس
في الثالثة يطرد الرياح ويدر البول وينشف رطوبة
المعدة ويقويها ويعينها على هضم الطعام فالطف
الاغذية الغليظة واذا وقع مع الخل قل الغثاثة
وعقل الطبيعة وانتقص تلطيفه واصلح اكثر
كرودانه ١٢ الاغذية المنفخة وهو يقتل الديدان وحب القرع
ويحبس الطبيعة **الكمون** حار في
يابس مع الثانية في الثالثة ملطف طارد للرياح مجشي

هاضم للطعام مدر للبول مذهب للنفخ مجفف
للمعدة يعقل الطبيعة المستطلقة من الرطوبة
خصوصا المنقوع في الخل المغلي ويقطع الرعاف
والرعاف وينفع المغص ويحلل اورام الانثيين
وينفع من عسر النفس الحادث من الرطوبة واكله
مما يصفر اللون وغسل الوجه بمائه ينفع من الكلف
ايضا وهو لا يوافق الخل ولا يلائمه ملائمة الكرويا
بل يلائم الاسفيذباجات وما فيه الحمص والشبث

الصعتر حار يابس في الثالثة ممري
جدا باعث للشهوة طارد للرياح مشهي للطعام
منقي للمعدة والامعاء من البلاغم الغليظة ملطف
للاطعمة الغليظة واذا وقع مع الخل لطف اللحوم
الغليظة ولسيما فضل لزاجة وسرعة هضم
ويدر البول والطمث وينفع من وجع الوركين

الانجذان حار يابس في الثالثة غليظ
الجوهر بطي الوقوف مخشن للمعدة مجفف للرطوبة
ملطف للطعام مدر للبول محدر للطمث مغير

لرائحة الفم فينبغي ان يستعمل منه خله وقد
يتعجب منه ومن الدارصيني والزنجبيل في المستعار
في تحليلهما نفخ الاغذية النافخة وتوليدهما
من ذاتهما نفخة يسيرة بخارية تعين على الانعاظ
ويقوي الكلى ونواحيهما ولا ينبغي ان يتعجب منهما
كل التعجب لانه في الثلثة منهما رطوبة غريبة
يفعل بها تلك النفخة واما الدارصيني فلشدة
لطافته يغوص وينفذ في اقصى العروق ويحلل
ما هناك من الرطوبات وينفع والاحزان
يقاوم السموم وينفع من وجع المفاصل الحادث
من البرودة ويجذب المواد الى ناحية الجلد
جذبا قويا اذا وضع على البدن من خارج وكذلك
اصله المسمى المحروث وبالفارسية وانقه قريب
منه في القوة واعسر انهضاما واضر بالمعدة
من الحلتيت

كاشم وهو بزر المحروث
الرومي حار يابس في الثالثة يطرد الرياح وينفع
السدد ويدر البول والطمث ويهضم الطعام ويلطف

اللحوم الغليظة ويقل انتفاخه اذا وقع مع الخل
ولا ينبغي ان يوكل مرقة تلك اللحوم بعد غرفها
الا ان بعد سونعة ليستغني عنها بخار الكاشم لانه
كثيرا ما يصدع اصحاب الرؤس الحارة **نانخواه**
حار يابس في الثالثة ينفع من بلة المعدة خاصة
اذا نقع في الخل يجفف ويسكن الغثيان وتقلب
النفس وهو جيد للمعدة والكبد الباردتين
ويحلل الرياح العارضة في الجوف وينقي الكلى
والمثانة ويدر الطمث ويزيل المغص الحادث من
الريح ومن البلغم والاكثار منه يصفر اللون
ايضا مثل الكمون **شبث** حار يابس
في الثانية نافع من المغص الحادث من الرياح ومن
البلغم ومن الفواق المتولد من الامتلاء ويولد النوم
لتحليله الرطوبة المعتدلة ولتنقيته التعب
عن البدن **زعفران** حار في الثانية
يابس في الاولى هاضم للطعام دابغ للمعدة
للعفوصة اليسيرة التي فيه مقو للكبد يبس

بجود

بجود للدماغ مذهب لشهوة الطعام فلذلك ينبغي
ان تقلل منه وخاصيته تحسين اللون واذهاب
عسر النفس وتقوية القلب وتفريحه **لترغان**
جرمه بطيء الهضم ردي للمعدة وخله يجلو
المعدة وينقيهما ويفتح الشهوة وهو حار يابس
في الثالثة **زنجبيل** حار في الثالثة
يابس في الثانية فيه رطوبة فضلية لذلك يا اكل
ولاجلها يزيد في شهوة الباه وهو ملين للطبيعة
هاضم للطعام ملطف للمواد الغليظة
طارد للرياح نافع من ظلمة البصر الحادثة من
الرطوبة ومن رطوبة المعدة التي تجتمع من اكل
الفواكه الرطبة ويقرب منه الدار فلفل في
المزاج وفي النفع من الامراض الباردة الرطبة
الشونيز حار يابس في الثالثة حريف
مقطع للبلغم جلاء مذهب للنفخ قاتل للديدان
ولو طلاء على البطن نافع انتصاب النفس مفتت
للحصاة مدر للطمث نافع من اللقوة اذا نقع

في الخل وجففه وسحق واستنشق في **الكوامخ**
الاصل والخميرة في الكوامخ ان تخلط جرادق من
دقيق الشعير فطيرًا او تدفن في التبن اربعين
يومًا حتى تتكرّج ثم تنقع في اللبن وتربّى في
الشمس ويضاف اليه ما يراد من التوابل والابازير
فتكون طبيعتها طبيعة ما يخلط بها وتكتسب
اليه كما في الكبر وكامخ الهندبا والشونيز
والباذروج والقلنجشك وغير ذلك وتكتسب
ايضًا من الملح والعفن فضل يبس وحرارة وحدة
وكلها تسطح وتلطف وتشهي الطعام وترفع
فضوله الى اسفل لكنها معطشة ملهبة
ضارة للعين اذا ادمنت فاما ما ينقع فيه الخل
فهو اقل اعطاشًا والهابًا للبدن واوفق للمحرورين
واما الرواصير والبوارد وهي البقول
المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة
كالخل وماء الحصرم والسماق وماء التفاح
والريباس والماست واخوها فهي ايضًا على طبيعة

تلك البقول والحموضات وكلها مطفئة مبردة
تصلح للمحرورين وفي الازمان والاوقات الحارة
والمتخذ منها بالخل يبرد ولا يغلظ والمتخذ
بمياه الفواكه الحامضة يبرد ويغلظ ويطفي
المرة والدم ويعقل البطن ويهيج الرياح ويضر
الصدر والرئة والمثانة والارحام **واما
المخللات** فانها تكتسب من الخل
فضل لطافة وبرودة وهي اما بقول واصول نبات
واما لحوم لطيفة رطبة كالفراريج والاكارع
ولحوم الجداء الصغار مطبوخة في الخل مع
البقول والابازير وهي تنعقد اذا بردت وتسمى
القريص وهو يصلح لاصحاب الامزاج والابدان
الحارة وفي البلدان والاحوال الحارة ويطفي
المرة والدم ويقطع البلغم ويضر باصحاب السوداء
وضعف العصب وخشونة الصدر واما
لحوم غليظة كلحوم البقر والعجاجيل موضوعة
في الخل بعد طبخها في الماء وتجفيفها عن المائية

79

مع بعض البقول والابازير وتسمى **الهلام**
وهو ليس بردد لتبريد المريض ولا يوافق المحرورين
موافقة وهو اغلظ مع انه ايضا غير موافق لاصحاب
الامزاج والامراض الباردة ولا يمنع الدم والمرة
مع التبريد واما فراخ مطبوخة لذلك محشو
بالبقول الحارة او الباردة وتسمى **المصوص**
وهو قريب من المريض الا ما اتخذ بالفراخ الكبار
او اكثر في حشوه من الثوم والسذاب وليس المصوص
من طعام المبرودين والخل الصرف مما يسمى
الرمال وهذه جميعا هي اغذية المحرورين
والممرورين ومن يفسد الطعام في معدته فيحرق
لحرارة مزاجها او لاخلاط صفراوية فيها ولاصحاب
الاكباد الحارة ولذهاب شهوة الطعام من الحرارة
على حسب قوة الهضم وضعفها وكثرة الحرارة
وقلتها واما البقول واصول البقول **فالكبر**
المخلل يلطف الطحال والاحشاء
ولا يعطش الا قليلا وينفع السدد **الخيار**

المخلل مبرد مطفئ جيد للمعدة الحارة
وعفنته الا انه طويل الوقوف في المعدة
البصل المخلل باعث للشهوة
جدا واذا اعتق في الخل لم يكن له صعود الى الراس
ولا اعطاش وكذلك الثوم المخلل يصلح لمن
يميل نفسه من المبرودين الى هذا الجنس من
المخللات وكذلك بصل النرجس الا انه بطيء النزول
الشلجم المخلل بارد لا نفخة له
بطيء المرة **الباذنجان المخلل**
يذهب بذهب الكبر المخلل **والبازاورد**
ردي الخلط لاجتماع الحرافة والحموضة فيه
ضار للعصب منفخ الا انه قد يهيج الشهوة بعض
الشيء **والكبر** ردي مغثي
منتن مفسد للحشاء والنكهة **والمشترغاز**
المخلل مسخن معين على الهضم وكل
الكواميخ المالحة والمخللات ضارة لمن خلقه
خشونة والمالحة منها خاصة ردية لمن يعتريه

الجرب والحكة والسعفة ونحوها من الامراض
الكائنة عن احتراق الدم وفساده **واما**
الجراد فغير المملوح منه يسخن وهو
ردى الغذاء والمملوح منه يسخن اكثر ويعطش
ويحرق الدم **والزيتون** اما الزيتون
الماء فانه يطلق البطن ويذهب بوخامة الطعام
الدسم ويقوى المعدة والزيتون الزيت دون ذلك
في هذه الافعال الا انه اقل اعطاشا في
المربيات والانجات التي
اختلطت عند التربية بالعسل واتخذت به
والمربيات ما لم يتخذ به فمنها ما يستعمل لتقوية
المعدة ومنها ما يستعمل لتنقيتها من الفضول
والرطوبات الباقية عن الغذاء المتقدم ومنها
ما يستعمل لتطييب النكهة وتقوية الباءة
ومنها ما يستعمل للذة لا غير **الجلنجبين**
صالح للمعدة التي فيها رطوبات اذا اخذ على
الريق واجيد مضغه والعسلي للمحرورين

الرطوبات و صح

وخاصة في القيظ فانه يسخنهم ويعطشهم
والمتخذ بالسكر انقص فعلا منه في تقوية المعدة
وتنقيتها من الرطوبات الا انه لا يسخن اسخانه
وخاصة الطري منه **الهليلج المربى**
دابغ للمعدة مقو لها يعصر عنها الفضول الرطبة
المتخلفة عن الهضم الباقية عن الغذاء المتقدم
ولذلك فانه يبطئ بالشيب ويحسن اللون وينفع من
البواسير واصحاب السوداء المتولدة من البلغم
ولذلك يفعل **الاملج المربى** الا ان
فعله اضعف من فعل الهليلج والطونيل الصغير
اقوى وابلغ في هذه الافاعيل كلها الا انه يثقل
المني **الاترج المربى** عسر الانهضام
بطيء في المعدة وان كان العسل لطفه واذهب
عنه اكثر غلظه الا ان جعل فيه افاويه لطيفة
فيسخن المعدة حينئذ ويجلو ما فيها من الرطوبة ويهضم
الطعام ويشهي ويطيب النكهة وينفع من وجع
المعدة **الزنجبيل المربى** قوي الحرارة

91

يسخن المعدة والكبد ويعين على الاستمراء وينشط
ويهضم الطعام ويحلو ويشفع من الهرم والبلغم
الغالب على البدن **الشقاقل المربى**
حار رطب اقل حرارة من الزنجبيل وهو وخم يسقط
الشهوة غير انه يزيد في المني زيادة كثيرة اذا
ادمن **والجزر المربى** ينفع من ضعف
الكلى ويزيد في الباه وكذلك اللفت **القرع**
المربى لذيذ الطعم ليس فيه من الحلاوة
ما يقوى به على الهضم وتسخين المعدة ولا من البرد
ما يقوى به على تطفية الحرارة فلذلك يستعمل
للذة لا للمنفعة **السفرجل المربى**
يقوي المعدة ويذهب بالغثي وهو جيد في الهيضة
ويمنع القذف العارض من ضعف فم المعدة وكذلك
التفاح المربى يقوي المعدة والقلب والعقل
البنفسج المربى يلين الحلق ويسهل
السعال ويلين البطن غير انه يرخي المعدة ويسقط
الشهوة **الورد المربى** يزيد في الحفاظ

وينفع

وينفع من الفالج واللقوة **الليمو المربى**
يطيب النكهة ويقمع الصفراء ويذهب بوخامة
الغذاء ويعين على الهضم وكذلك جميع المربيات
انما تفعل ما تفعله قبل التربية بعينه مفردا
الا انه يكتسب من العسل والافاويه قوة على
حسب ما يخلط به **في صنعة الطعام
وانواع الطبيخ** العناية بصنعة
الطعام حتى يكون من تمام النضج وطيب الطعم
والرائحة على غاية ما تشتهيه الطبيعة وتميل
اليه بعد ان يكون فاضلا في جوهره كثير الغذاء
عظيمة الجدوى في الاصحاء والمرضى وفوت
جودة الصنعة اضر بالغذاء من رداءة الجوهر
لان الردي الجوهر الجيد الصنعة الشهي قد
تقبل عليه الطبيعة لطيبه ولذاذته فتهضمه
وتصلحه وتنفي عنه الرداءة وتغذي البدن بما جود
ما فيه وتشمئز عن الطعام الكريه ولا تميل اليه
ولا تقبل عليه ويحل منها محل الدواء وان كان

فاضل الجوهر حسن الكيموس وانما صارت
الصنعة بالغذاء املك من جوهره في الانسان
ولا يحتاج اليها سائر الحيوانات الاخرى
للطافة مزاج الانسان وتفاوت تركيبهم واعتدال
حرارتهم الغريزية ولحوج الناس الى تنقلهما
واستعمال النيعة منها ارقهم طبعا والطفهم
حواس من الملوك واهل النعمة الذين جرت عاداتهم
بتناول الطعام الطيب الجوهر الجيد الصنعة
لانهم متى احسوا بادنى فساد وتغير في الاطعمة
انقبضت انفسهم عن تناولها فان تناولوا
على كراهيتها لم يحمدوا استمرائها ولم يأمنوا
اسقامها بخلاف افناء الناس وعوامهم
واصلاح الاطعمه او لازالة الكيفيات
المضادة للغذائية عنها كالمرارة والعفوصة
والحرافة والملوحة بالسلق والانتقاع في
المبازير والدسومات فيملحها حتى لا يكون
لشيء منها طعم قوي او رائحة قوية وقد قيل انما

تقدم من تدبير الحبوب واتخاذ الخبز منها واجادة
ذلك واصلاح البقول والبيض والالبان ما فيه
كفاية وبقي الان صنعة اللحم وملاك الامر
في جودة صنعته ان سالغ في انضاجه فان
اعظم افات ما يصنع من اللحم ان يبقى فيه نهوة
يصعب لذلك هضمه وما يصنع من اللحم استمراؤه
الا على اصحاب المعد القوية والحرارة الكثيرة
المزاولين للاعمال الشاقة على ان انضاجه
الشديد يذهب قوة اللحم كما ان اختمار العجين
يقلل من قوته ومما يجب العمل به في صنعة اللحم
ان يشوى ما كان منه رطبا شيا جيدا كالسمك
والصغار من الخرفان ليعتدل رطوبته بالتجفيف
الذي يناله من الشوية ويطبخ ما كان منه يابسا
كلحوم المسنة من الحيوانات واليابسة المزاج
منها والمهزولة او يشوى فوق الماء ليعتدل
يبوسته برطوبة الطبخ وبخار الماء الا لمن
يريد تجفيف بدنه وتقوية غذائه وامثال

بطنه فان الطبيخ ازيد في رطوبة البدن
ولين البطن من القلية والشواء والحمل الشوي
الكردناك لان الحرارة تصل اليه برفق ولم يناله
من التغيير ما ينال الشوي والمسموط ما يشوى
من الخرفان والجداء احمد من المسلوخ لان
الحرارة تصل اليه من وراء وقاية فلا تحلله
ولا تجففه ولا تاخذ من صفوه وما يعمل بالكانون
من اللحم فهو اخف مما يعمل بالتنور وذلك لان
الذي يعمل بالكانون يخرج منه بخاراته وينفش
فيقل لذلك ثقله والذي يعمل بالتنور يغم فترجع
اليه البخار . الذي يخرج منه فتكسبه ذلك
ثقلا ووخامة وصعوبة استمراء وحرارة
واذا طبخ لحم فيه زهومة وابتداء عفونة فينبغي
ان تنحى عنه عظامه فان مخ العظام يعفن
ويتغير رايحته قبل ساير اللحم ولحوم الحيوانات
البريه ولحوم البقر يحتاج ان تترك بعد
الذبح زمانا حتى تلين لذلك بعض الطيور

العضله الصلبة اللحم فاما السمك فينبغي
ان يشوى وهو بعد يتحرك فانه لا يحتمل اللبث
والحركة الشديدة قبل الذبح تمري لحوم الطير
وساير الحيوانات واذا الرنيك طبخ الذي مرتين
فلا ينبغي ان يلقاه عند مفارقة الماء الاول
لا هواء بارد ولا ماء بارد فانه ان لقيه لم يتمرا
بعد ذلك غاية التمري وينبغي ان يقصد الى ما
يحتاج اليه لتطييب القدور قصدا يحوي قواها
ومياههما دون اجرامها ليدفع بذلك غائلتها
يتولد من ثقل الحبوب والبقول والافاويه فتلك
منها بحيث لا تغلب على الطعام لان الغذاء
الصالح الحقيقي للاصحاء الذي يتهيا لهم
ان يداوموا على اكله هو المعتدل العذب الطعم
الذي لا يغلب عليه شي من الطعوم الدالة على
غلبة كيفية من الكيفيات والعذب الطعم
كالخبز واللحم وهو من جنس الحلو الا ان هذا
النوع من الحلاوة وهو في اول مراتبها فلذلك

الشورباجة هي المرقة التي تتخذ من الماء والملح واللحم فحسب والاسفيذباجات
هي المرقة التي لا تطرح فيها شي من التوابل الطباهجة قرقة من اللحوم المشوية في الاداهان
اللطيفة

لا يعمل في حاسة المذاق ما يعمله الحلو المفرط الحلاوة 12
ومما يدخل في باب جودة صنعة الطعام من جميع
الاسباب النامية ان يجتنب اكل الطبيخ
الحار الذي هو في بقية من غليانه فانه على الشي
الذي لم يدرك بعد لانه لم يفارق الاجزاء
النارية التي تلتهب فيه ولم تسكن اجزاوه
ويجب ان يوكل ايضا باردا ولا غابا فان البارد
جدا يطفي حرارة المعدة فيفسد لذلك الهضم
ويقل اغتذاء البدن منه والغاب على الشي العفن
واوفق النار لجميع ما يطبخ او يشوي النار
الملاية الساكنة المستوية

الاسفيذباج

اما الاسفيذباجة المطلقة وهي الشورباجة
فغذاوه يصلح في اكثر الاحوال والاوقات
ولجميع الاسنان والامزاج ولا طبيخ للصحيح
السليم المعتدل المزاج اوفق منه وذلك انه ليس
بسخن جدا ولا بمبرد ولا فيه طعم قوي من حرافة
وحموضة وغيرها مما يكسب الدم كيفية ردية ولذلك

لا يحتاج الى اصلاحه بشي الا المتلهبون
جدا في الاوقات الحارة ويلفيهم شرب الماء
الصادق البرد جدا واما ساير الاسفيذباجات
الاخر فمايله عن الاعتدال الى الحرارة بقدر
ما يقع فيها من التوابل والابازير الحارة وهي
من اغذية الشتاء وتقويتها للبدن وغذاوها
اكثر من ساير الطبيخ وتزيد في الدم والمني وتقوي
الجسد وترطبه وتحسن لونه وتلبسه خصبا
وجلدا الا انها في الصيف وخمة مسخنة جالبة
للحمى

السكباج

السكباج وما عمل بالخل فانه تنقص من حرارة اللحم
ويكسبه بردا ويبسا ويقمع الصفراء والدم
ويصلح للابدان الحارة ولاصحاب اليرقان
والسدد والمحمومين والمفصودين ولا يصلح
لشارب الدواء ولمن به علة في العصب وللنخيل
لانه ملطف مقطع مع تبريده ولذلك ينفع بعض
المبلغمين ويوجد في الازمان والبلدان

الحارة ولاصحاب اللحوم والدماء الكثيرة
والكثير مضرته لاصحاب السوداء وخشونة
الصدر والسعال والسحج وضعف المعدة
والارحام والمثانة والقولنج ووجع الظهر المزمن
والورك ويدفع ضرره بالحلاوات والاخبصة
الرقيقة **الزيرباج** هو ايضا من
الاغذية اللطيفة القليلة الغذاء بالقياس
الى الاسفيذباج ولذلك يصلح ان يديمه
ويدمنه الاصحاء ويصلح للمحمومين حمى شطر
الغب والنائبة ولمن ليس من الاصحاء بوثيق
الصحة وخاصته انه يطفئ المرة ويقطع البلغم
ويفتح السدد وهو صالح لاصحاب الاكباد
الحارة وليس يوافق اصحاب الرياح والامراض
الباردة وتقل منفعته وتكثر للمبرودين والمبلغمين
على حسب ميله الى الحموضة والحلاوة وفي
الجملة فانه يذهب مذهب السكنجبين
المضيرة كثيرة الغذاء باردة

المزاج عسرة الهضم غليظة موافقة للمحرورين
والنحفاء ولاصحاب المعدة الملتهبة وفي الاوقات
الحارة ردية لاصحاب الامراض الباردة والرياح
الغليظة الا ان تصلح بكثرة الفوتنج والسذاب
والصعتر ولا ينبغي ان تتخذ من لحوم الطيور ولا من
لحم المعز ولكن من لحوم الضأن والحملان ليعدل بردها
الكشكية كشك الشعير مبردة منفخة
صالحة للمحرورين في الازمان الحارة وهي اكثر
نفخا من المصلية والمضيرة وليجتنب شرب الفقاع
عليه واكل الفواكه قبلها ومما يدفع ضررها ان
يتبعها الثوم والسذاب والفوتنج **والمصلية**
تذهب مذهب المضيرة **واما المطجنة**
وهي ان يقطع اللحم ويشوى على الطجن
والطباهجة وهي ان يقطع اللحم ويشوى
في اي دهن كان **والقلية** وهي ان
يقطع ويطبخ في الماء حتى ينضب الماء ثم يقلى
فكلها قريبة بعضها من بعض وكلها قليلة

الغذاء بالاضافة الى الوان التي دسمها ثرود وامراق
وهي تصلح للذين يشكون الرطوبات ويريدون تجفيف
ابدانهم خاصة ما عمل منها بالخل والمري والكرويا
لانها تجفف المعدة الرطبة وتقويها وهي اسرع
انهضاما من القلايا الساذجة وما عمل منها بالمري
من غير خل فانها اشد حرارة ويبسا وتليين الطبيعة
والمقلوة بالشحم والسمين من القلايا حارة رطبة
كثيرة الغذاء بطيئة الانهضام وما كان منها مقلوا
بالزيت فان غذاءه كثير ايضا الا ان انهضامه
اسرع وكلاهما يولدان دما كثيرا ويخصبان
البدن ويصلحان لاصحاب الامزجة الباردة وما
قلي منها في الشحم والسمين كان وخما بطي النزول
قوي الغذاء وما قلي منها في الزيت كان اخف واسرع
وبالجملة هي اغذية حميدة تصلح في اكثر الاحوال
والاوقات وتحفظ الصحة لانها لا تغلظ
ولا تسدد ولا تبقى في البطن ولا تنفخ وليست
من كثرة الغذاء في حد ما يملا البدن ولا من

لطافته

لطافته في حد ما يضعفه وما عمل منها بالجزر
والبصل فحار رطب يزيد في الباه والقلايا
اليابسة تصلح لمن يجشا جشاء حامضا
الحصرمية باردة قامعة للصفراء
والدم ممسكة للبطن غير انها لا تلطف ولا تفتح
السدد كما يفعل السكباج ويولد دبا جلة الامعاء
والمعدة لانها من ثمرة فجة لم تنضج **السماقية**
باردة يابسة نافعة للمحرورين مقوية للمعدة
الحارة وهي اصلح للمعدة واعقل للبطن من الحصرمية
نافعة لنزف الدم ونفثه وتصلح للدمويين خاصة
خاصة ينبغي لمن يريد بها حبس البطن ان يطبخ
معها السلق والاسفاناخ ومن اراد بها تليين
البطن ان يطبخ معها ورق الحماض وعيدان
بقلة الحمقا **والزرشكية** نظيرة زرشكية
السماقية في جميع افعالها الا انها اصلح للكبد
الحارة **الريباسية والرمانية والتفاحية**
وما يجري مجراها من الفواكه مبردة عاقلة للبطن

تصلح للمحرورين ومن به خلفة صفراوية
وفي البلدان والازمان الحارة وهي والحصرمية
ونحوهما من اغذية الصيف اذا جعل فيها القرع
والخيار ونحوهما ويضر المبرودين واصحاب النفخ
والقولنج وخشونة الصدر وينبغي ان لا ياكلوا قبلها
الفواكه الرطبة وياكلوا بعدها الاسفيذباجات
الدسمة والحلوا العسلي

الهريسة

كثيرة الغذا جدا يتولد منها دم متين تصلح لمن
يريد ان يخصب بدنه ويتقوى لاسيما اذا اتخذت
باللبن الا انها غليظة بطية الانهضام لا تصلح
الا لاصحاب الكد والرياضة وفي الاوقات
الباردة واذا منها يولد فضولا كثيرة غليظة
تتولد منها الحصى في الكلى والمثانة والحميات
واوجاع المفاصل والخراجات والدوا لها
ما لطف منها بالابازير وهو اقل غذا واسرع انهضاما
وهي صالحة للصدر والرية

الكرنبية والقنبيطية

مذهبهما مذهب الباذنجانات
غير ان زاد ما منهما يولد دما اسود والكرنبية خاصتها
ان تلين البطن وتسهل خروج الرياح خاصة
مرقتها والقنبيطية خاصيتها ان تثقل الراس
وتظلم البصر وترى احلاما مشوشة وتدفع ذلك ضرره
ان تؤكل بصباغ متخذ من خل وتشرب بعد السكنجبين

اللفتية والجزرية

كلاهما منفخة
كثيرة الغذا مهيجة للباه الا ان اللفتية
اكثر غذا والجزرية اكثر تهييجا للانعاظ واحدهما
مذهب الاسفيذباجات واللفتية صالحة للكلى
والمثانة وليس تضر باصحاب القولنج مضرة

الجزرية

ولا تصلحان جميعا للمحرورين
ولا في الاوقات الحارة

السفاناخية

معتدلة الحرارة مطلقة ملينة للطبيعة
صالحة لخشونة الصدر واصحاب السعال

العدسية

مولدة للرياح ومرقتها ممسكة
للطبيعة وما عمل منها بالعدس المقشر والخل
فانه يصلح لغلبة الدم ويحبس الطبيعة

المدققة

كثيرة الغذاء مقوية للبدن نافعة لمن استفرغ
منه الدم ولمن استكثر من الباءة وتزيد فيهما
وهي من اطعمة الشتاء **الارز باللبن** غذاؤه
معتدل في اليبس والرطوبة مايل الى البرد يغذو
البدن غذاء كثيرا وهو سريع الانهضام اذا اكل
بالسكر او العسل غير موافق لاصحاب السدد والحصى

الجوذابات اما المعمولة منها
بالخبز فغذاوها غذاء محمود والدم المتولد منها
دم جيد لانها معمولة من خبز نضيج وهي ملينة
للطبيعة نافعة من خشونة قصبة الرية وان
كانت باللبن والسكر وماء النارجيل وعلقت
عليها بطة سمينة او دجاجة مسمنة زادت
في الباءة زيادة كثيرة والمعمولة بالحنطة غليظة
بطية الهضم حارة معطشة والمعمولة بالارز
دونها في هذه الخلال وكلها كثير الغذاء بطي
النزول ينبغي ان يستعان على هضمها بطول النوم
وان لا توكل الا على جوع صادق ولا يوكل بعدها

الا على جوع صادق **الشواء** حار معتدل
في الرطوبة واليبس غليظ كثير الغذاء قويه بطي
الانهضام لا يستمريه الا المعدة القوية الحارة
ممسك للبطن وخاصة ما كان مهرولا ولم يوكل منه
السمين والجوذاب ضار لمن يعتريه القولنج فاما
ان لا يسرع في شرب الماء البارد عليه وهو صالح
للمرطوبين واصحاب الرياضة وينبغي ان يوكل النضيج
منه او يقدم السمين على اللحم الاحمر منه فانه بذلك
يسهل خروجه **اللقانق** كثير الغذاء
جدا عسر الهضم والخروج من البطن فلا ينبغي ان
يتفند به ويوكل ما يوكل منه بالتوابل ويستعان بالجوع
والنوم بعده **الزماورد** طعام غليظ
غير موافق لمن يعتريه القولنج والرياح الغليظة
ينبغي ان يتخذ من ارخص ما يكون من اللحوم ومن
صفرة البيض والبقول الملطفة الكاسرة
للريح ويوكل بالخل الثقيف والمري والمحرورون
يتخذونه بصدور الدجاج والمصوص وضرو

البيض والحنتر والكزبرة **السنبوسق**
غليظ طويل الوقوف في المعدة معطش يبخر الى
الراس ينبغي ان يوكل بالخل والمتخذ منه بالخس
والقرع والكزبرة ونحوها بدهن اللوز وصلاحه
الفراريج يرطب الدماغ ويسكن من حرارته
اللباب بطيء الهضم طويل الوقوف
في المعدة لكثرة الغذاء ومضغه اصلح من ابتلاع
جرمه الا ان يكون الجمار رخصا جدا وهو يقوي
البدن ويغذوه بسرعة ويصلح لمن يستفرغ
بدنه غير انه لبطوء هضمه لا يكاد يستولي
عليه الهضم عن آخره بل يدرك منه بادرة سريعة
الى غذاء البدن ويبقى اكثره غير منهضم وان
تبع بالخل ثم شرب كان اسرع هضما ولا ينبغي
ان يبادر بشرب الماء البارد عليه ايضا الا ان يمص
ويتجرع ان لم يكن منه بد **الأرزباك** هو
عسر الهضم والخروج ايضا يصلح لمن يريد تخفيف
البدن وينبغي ان يعقب بسرعة لاخراجه من البطن باي

يقطع

عليه بمري ولا يبادر الى شرب الماء البارد عليه
الخل زيت مذهب مذهب الزيرباج
وهو طعام لطيف مطفي يصلح للمحمومين ولمن
يساوره الحر الشديد ان يتقدمه قبل الطعام
ولا يمكن ان يعتمد عليه ويقدمه اصحاب الابدان
الصحيحة وهو ان يتخذ بالزيت المغسول او
بدهن اللوز والبخنج والسكر الطبرزد والخل
الثقيف ويلقى عليه الخس والخيار وما اشبه
ذلك ويطيب بشيء من نعناع **ماء اللحم**
المتخذ من جرم اللحم نفسه دون ان يخلط به
غيره من الماء بان يجعل في قدر مغطى الراس
ثم يعصر منه ويطبخ صالح لاكل من انحلت قوته
وضعفت شهوته للغذاء وهضمه له وهو انفع
شيء لضعف القلب **ماء الحمص** غذاؤه
معتدل لطيف اذا اتخذ بدهن اللوز او البخنج
ينفع من ضعف الكلى ويعين على الباه ويدر
الطمث والبول ويحسن اللون فاما اذا اتخذ باللحم

فهو حارّ **الاطرية** غذاء صالح لمن
كان حارّ المزاج يحتاج الى غذاء متين وهي
نافعة من السعال اذا لم يكن خلط **ولعا المزورات**
وهي الاطعمة التي لم يكن فيها شيء من اللحوم وانما
اتخذت بالادهان فهي اغذية للمرضى فمنها المتخذة
بالبقول الباردة الرطبة وهي تصلح للامراض
الحارة اليابسة وتنفع من علل الصدر والمثانة
ومنها الحبوب المتخذة من الادقة والحبوب
وحليب اللوز والخشخاش والنشا وغيرها محلاة
بالسكر وغير محلاة لمثل تلك العلل والحبوب
مثلها سريعة الانهضام في المعدة سريعة النفاذ
فيها الا ابطات في النزول عنها والبقول وخصوصا
اذا كانت محمضة بالحموضات الباردة قابضة كانت
كحب الرمان والسماق والحصرم او مطلقة كالتمر
الهندي والاجاص والتلك فانها بعيدة من النفاذ
في المعدة مطفئة للصفراء والدم الا انها غير صالحة
لعلل الصدر والكلى والمثانة لنكاية الحموضات

بتقطيعها

بتقطيعها وتخشينها اياها **في الحلواء**
ان الحلواء اذا انهضم فانه يغذو غذاء كثيرا جيدا
لمكان الحلاوة في طعم الغذاء الحقيقي دون غيرها
من الطعوم والحلواء بالجملة مسخن للبدن زايد في
الدم والمرة صالح للصدر والرية مطلق للطبيعة
والشيء الحلو اذا كان من الاشياء الاصلية كالتمر
والعسل كان اشد تسخينا واحراقا للدم واما الحلو
الدسم كالفالوذجات والاخبصة وما اشبهها
فانها تكون اقل غايلة من تثوير الحرارة لان الدسومة
التي تقع فيها تكسر الحرارة وتمنع ثورتها وحدتها
الا ان هذا النوع من الحلو يكون اثقل على المعدة
لمكان الدسومة التي فيه واذا استسقى الماء فشرب
عليه لم يؤمن ضرره لقلة مداخلته وممازجته
وكسر حرارته بخلاف الحلو الذي ليس فيه دسومة
ولذلك ربما اعقب التخمة وانواعا من الضرر وكل
طعام حلو او دسم فهو يشبع سريعا من قبل
انه ينبسط وينفخ فيصير من اليسير منه معدله

كثير فيملا البطن لذلك ولجذب القوى الطبيعية
ايضا اياه بسبب محبتها له وشوقها اليه فتدعو
القوة الجاذبة الى السكون والاطعمة التي تطعم لها
لقوي نهض الشهوة بعضها لضد هذه الخلال
وبعضها لتنقية افواه العروق وتلطيف الاغذية
وتجفيفها دخل غذا غليظ لزج اذا خالط الطلاق
فهو سريع الاحداث للسدد في الكبد والطحال
خصوصا ان كان بهما ورم او حساوة بسبب
جذب القوى الطبيعية له قبل هضمه لطيبه
ولذاته فيزدحم في الكبد عند اطراف شعب بابي
الكبد الملاقية لشعب العرق الطالع وقد يتولد
منه الرمل والحجارة في الكلى والمثانة خصوصا
ما اتخذ بالدقيق والنشا ويعقل البطن ايضا وما
اتخذ منه بالعسل فهو اقل ضررا لمن كانت احشاوه
سليمة من السدد الا انه يبعث اسخانا قويا
وما عمل بالسكر الطبرزد واللوز المقشر فهو اقل
اسخانا **الفالوذج** صالح للصدر

والرئة وليس بصالح للمعدة وهو كثير الغذاء
بطي النزول لا سيما المعقد منه والمتخذ بالسكر
ودهن اللوز معتدل يصلح لمن قد نهك بدنه وادمانه
يورث السدد في الكبد والسكنجبين يمنعه من توليد
السدد واما المشايخ والمبرودون فالعسلي
اوفق لهم ولا يحتاجون الى اصلاحه **الخبيص**
اقل لزوجة من الفالوذج واقل غذاء وابعد من
توليد السدد واجود للمعدة واذا كان نضيجا
جيد الشي لم يكن له كثير وخامة ووقوف في المعدة
والمحرور ينبغي ان يمتص بعده الرمان الحامض
العصيدة اما المتخذة بالتمر ودقيق الارز
فكثيرة الغذاء بطيئة النزول مولدة للحصى واوجاع
المفاصل ان ادمنت ولا ينبغي ان يوكل على الاطعمة
القابضة الحامضة كالحصرمية ونحوها ولا
على الكثيرة الغذاء والبطيئة النزول كالرؤوس
والشوا واما المتخذة من دقيق الحنطة والسكر
فدون ذلك في الغلظ واللزوجة وابعد من الاداء

القطايف غليظ وخم كثير الغذاء
والمعمول بالجوز ودهنه سخن مبثر للفم الا انه
يعسر هضمه وهو اسرع نزولا واوفق للمشايخ
والمبرودين من المتخذ باللوز واللوزي
اوفق للمحرورين اللوزينج صالح للصدر
والريه وخشونة المثانة وهو نحو القطايف
غير انه اخف منه كثيرا الزلابية اما
العسلية منها فتقوية الاسنان والسكرية
اسكن حرارة الا ان العسلية اذا زيد
في انضاجها وخلط بها من العسل مقدار
اكثر قل ابطاؤها في الانحدار وتولد
دما مختلطا من لطيف وغليظ وتكون
للكبد والطحال والكلا اذا كانت
صحيحة اوفق مما يتخذ من غير العسل
واعظم هذه الاشياء كلها ضررا اما المتخذ
منها من دقيق الخشكار قوي اللزوجة والمتانة
الحريرة المتخذة من النقي والنشا

بالسكر ودهن اللوز نافعة لاصحاب علل الصدر
والريه والسعال اليابس لمن كان منهم في ريته سدد
والمتخذة من حليب لب الشعير ودهن اللوز والترنجبين
والنشا موافقة لاصحاب المزاج الحار ولمن به
سعال من حرارة واذا اتخذت بحليب بزر الخشخاش
وبزر القرع والسكر الطبرزد فهي نافعة لمن به قروح
في صدره وريته ولاصحاب النزلات البهط
وهو الحلواء المتخذ من دقيق الارز كثير الغذاء
مقو للبدن جدا زايد في الدم والمني خصوصا ان
اتخذ باللبن ملين للصدر غير ان معه نفخا وغلظا
وثقلا وبطوء انحدار ينبغي ان يطال النوم بعده
ولا يؤكل على اطعمة غليظة جامدة الناطف
ما عمل منه بالجوز والعسل فهو شديد الحرارة
يصدع ويولد الصفراء ويضر الشبان واصحاب
الامزجة الحارة ويوافق المشايخ واصحاب
الامزجة البادرة وما كان معمولا باللوز
فهو اقل حرارة ويوافق اصحاب السعال من

رطوبة وما عمل منه بالسكر فهو اوفق لاصحاب
السعال من حرارة وما عمل منه بالفستق والعسل
فانه موافق لمن في ريته وصدره خلط بلغمي والمن
به سدد في هذه المواضع الا انه يسخن اسخانا
قويا وما عمل منه بالسمسم فهو اكثر غذاء وفيه
وخامة وثقل نافع من السعال في الصدر والرية
ويرخي المعدة والمتخذ من عقيد العنب ليس لكثير
اسخان والمعمول من حب الصنوبر اكثر غذاء وان
كانت القوة قوية استعلم انهضامه وتولد منه
دم محمود وكلها اسرع نزولا واقل غذاء من ساير
ضروب الحلاوى التي فيها دهن وخبز ودقيق
وتصلح لمن يحتاج الى غذاء كثير ولا يحلوا كثير
الغذاء ولا يحتاج ان يعني بسرعة خروجها من
البطن **الحيس** كثير الغذاء بطي النزول
لا ينبغي ان يوكل على طعام غليظ ويعني بسرعة
هضمه واخراجه عن البطن بالنوم الطويل والمتخذ
منه بالزبد الين واعدل **الخشخاشيه**
جالبه للنوم جيد للسعال وحرقة البول زايدة
في الباه **الشكرينك** يسخن باعتدال
وهو قليل اللزوجة واللطخ فلذلك هو اصلح
الحلوا لمن يعتريه السدد ولمن به ضعف المعدة
الخبيصة الفارسية اليابسة
تشبهه في ذلك وفيها طول وقوف في المعدة
يصلح ذلك منها شرب الجلاب عليه
**الخشكنانك والرو عن جوذل والبلكند
والخلدي** كلها تسخن وتعطش وتسدد
لانها فطيرة العجين وتورث الجشاء الدخاني
والمحشو منها باللوز والسكر اقل اسخانا من المحشو
بالفانيد والتمر والجوز الا انه اكثر غذاء واكثر
توليدا للدم الغليظ وبالجملة فجميع الحلوا زايد
في الدم والمني مسمن للبدن ردي للكبد والطحال
المتهيئين للسدد والورم جيد للحلق والرية
زايد في المخ والدماغ وما اتخذ منها بالسكر كان
اقل حرا من المتخذ بالعسل واصلح الادهان

١٠٧

التي يستعمل فيها دهن اللوز فاما المتخذ بالعسل والنارجيل والفستق والجوز فمفرط الحرارة

في الاشربة وما يتصل بها

اما الخمر منها فقد اسقطت الشريعة مؤنتها عنا كما اسقطت عن الاغذية لحم الخنزير ومن ابى الا شرحها فعليه بكتب اليهود والنصارى ومن يجري مجراهم على ان جميع الاطباء المتقدمين منهم والمتاخرين بعد ان اثبتوا لها المنفعتين الجليلتين اللتين هما الغاية من مطالب الناس في هذه الدنيا لمن رضي بالحيوة الدنيا واطمان بها وهما منفعة الجسد من الصحة والقوة ومنفعة النفس من السرور والنشاط فقد اتفقوا على ان الكثير منها الى حد السكر ضار لجميع الناس وان القليل منها دون السكر نافع لا لجميع الناس بل لصنف منهم دون صنف ولا ايضا لجميع ذلك الصنف بل لشخص دون شخص ومزاج دون مزاج ومن حال دون حال ووقت دون وقت بمقدار منها دون

معتدل

مقدار وشرطوا لذلك شروطا اخرى يقل من يتقيد بمراقبتها والوفاء بها وان كان طبيبا حاذقا ولو وجد واحد من الناس عالما بتلك الشروط مستحضرا لتلك القوانين ولا يشغله شغل عن مراقبتها وكان في جبلته ومزاجه ممن توافقه الخمر وكان ضابطا لنفسه قادرا عليها قامعا لهواها فانه عند المنازعة اليها والخوض في شربها لا يقدر على ضبط نفسه والاكتفاء بالقدر النافع لصحة مزاجه لان القليل من الخمر يدعو الى الكثير ولا يوجد شيء من الاطعمة والاشربة الا واول ما يتناول منه يكون اطيب من اخره الا الخمر فان كل جرعة تاخرت منها افادت صاحبها فضل لذة على الجرعة الاولى وزادت شاربها على تابعها حرصا عليها وكلفا بها اى عشقا وشغفا بشربها لا سيما ان شربت باعتدال ولذت بروحها كثيرة معتدلة المزاج والطعم شديدة النورانية ساطعتها فلذلك استعدت للفرح وفرح بلا غم

سبب من الاسباب المفرحة ويكون تأثرها من
الاسباب النافعة في المستقبل وتأثرها من
النافعة في اللذة اكثر من تأثرها من النافعة
في الجميل ومن الذي يكون بحسب الظن اكثر من الذي
يكون بحسب العقل والسبب في ذلك ان القوى
النفسانية التي في الدماغ يحتاج ان يكون مزاجها
معتدلة في الرطوبة لتطيع لحركة الفكرة واستعمال آلة
العقل وعند الانتشاء تكون شديدة الرطوبة فلا
تذعن للعقل ومع ذلك تكون شديدة التموج
والاضطراب لما يتصعد اليها من البخارات
المضطربة فلرطوبتها لا تذعن للتحريك اللطيف
الروحاني بل للقسري الجسماني وباضطرابها
لا تذعن ايضا للتشكيل الروحاني بل للتشكيل
القسري الجسماني فيصعب على الفكر الخفيفة
استعمالها فيعرض للقوة العقلية اعراض بعد
مستفرحا لها عنها بحيث ما يعتدل مزاجهما ويسكن
تموجها فتشتغل عند ذلك اللذات الحسية

في الحاضر والوقت اكثر الاسباب من تأثرها من الاسباب النافعه ح

اي الكمالات العقلية ح

النفسانية

اي تطيع ح

اي الحقيقية

بمعنى حتى

لان

لان الحس اقهر للروح الباطن واقوى على تحريكه من
العقل واذا كان كذلك قل تأثير المفرحات
المستقبلة والجميلة والعقلية في نفس الشارب
واستولى عليه تأثير المفرحات اللذيذة والطبيعية
وخصوصا الوقتية فامعن في شربها ظنا منه
انه كلما ازداد من شربها ازداد فرحه حتى
ذهل عن مصالح بدنه ونفسه ودنياه ودينه
واول ما يقع فيه زوال العقل الذي اذا ذهب سلطانه
استوت حال من يعقل منه وحال المجنون المسلوب
العقل بل يوجد اسوء حالا منه والانسان قد يواري
سوآته بالثياب ويستحيي ان يرى عريانا والسوآت
الباطنة من الصفات البهيمية والسبعية
في الانسان اكثر واقبح من السوآت الظاهرة
والخمر تكشف عن جميع ذلك ثم بطلان الحواس
التي تظهر بها الافعال الحيوانية من السمع والبصر
وما سواهما واعتقال اللسان الذي هو آلة البيان
والمنطق اللذين بهما فضل الله الانسان على

سائر الحيوان ثم عدم منفعة السعي والتناول
من اليدين والرجلين حتى يبقى جثة مملوءة من الخمر
لا يعقل ولا يسمع ولا يبصر ولا يدبر شيئا ولا
يخاف ولا يهاب ولا يوجل من عدو دفعه ولا انصاف — تخاف
ولا انتصاف ثم يتولد منهما الخمار واعراضه
من خبث النفس وبلادة الفهم وكلال الخلق
وفتور الشهوات وتنغص اللذات وكمودة اللون — نغص الله عليه العيش / كدره
وذهاب اشراقه وبهائه حتى يتصور صاحبه
بصورة من علت فيه علة مضنية ثم عند تكرر
شربها وادمانها يعرض تخلف في قوى نفسه
من الذهن والفهم والذكاء وفي قوى بدنه من ضعف
الهضم وسائر آلات الغذاء وسوء الاستمراء
وفتور الشهوة للطعام واستحالة اللون الى التميح
والكمودة والرعشة المستولية على الاعصاب
وتعطل عامة الجوارح والاتساع في آخر ذلك
الى الامراض الصعبة المتلفة من السل والدق
والاستسقاء وما اشبهها ان لم يحدث امر عظيم

وموت وحي قبل ذلك في خلال شربها من سكتة عظيمة
وخناق قلبي وحمى صالب ونحوها فلما كان القليل
من الخمر داعيا الى الكثير والكثير مؤديا الى هذه
الآفات والى الصد عن ذكر الله تعالى والى حدوث
العداوة والبغضاء وتولد الحمق والتجاذب وفساد
الدنيا وخراب الدين حرم الله تعالى قليلها وكثيرها
ليكون الامتناع عنهما راسا وسيلة الى الحسم لمادة
الكثير الداعي الى فساد الدنيا والدين وقد ابعد من — اي ابعد عن الصواب
فسر قول الله سبحانه وتعالى ومنافع للناس بالمنافع
البدنية فقد قال تعالى واثمهما اكبر من نفعهما فاي
منفعة بدنية في الميسر حتى تعرف الخمر به فيهما هذه
حال الخمر وجميع الاشربة المسكرة ومن اشتبه عليه
امرها فليتأمل احوال المتعاطين لهما والمدمنين لهما
في المآل فجرت العادة بان يسمى كل
ما يشرب شرابا والشراب بالحقيقة هو الشيء الذي
اذا طبخ لم ينعقد منه شيء وصار جميعه بخارا ولم
يكن له طعم لسنية الجزء وشانه ان يرقق الطعام ويصير

له كيفية اخرى وشانه ان يرقق الطعام ويصير
له مركبا مثل ما المآء فاما ما يبقى له ثفل او يعقل منه
شيء اذا طبخ او له كيفية فهو الى الطعام اقرب منه
الى الشراب وبالذي اشبه منه بالماء كالالبان ودهون
الفواكه ومياهها وما يتخذ من الحبوب والثمار وان
كانت هي تنهض مثل الماء في بعض الاحوال وتقوم
مقامه فاما الماء فهو اجل الاشربة كلها فانما
الله تعالى شرابا وجعله قواما لكل ما انشأ في هذا
العالم وهو شراب مشترك لجميع الحيوان لا يستغني عنه
شيء منها في قوام حيوته والحاجة اليه تقترن
بالحاجة الى الطعام ولا يقوم احدهما ولا يكمل
فعله الا بالاخر لان الطعام عامته جسم ارضي
يحتاج الى ما يرقق اجزاءه ويهيئه للعروق الدقاق
حتى تعمل عملها فيه وتسلمه الى الكبد فيصير دما
ثم تغذو الكبد بذلك الدم جميع الجسد وتستمر
الحاجة الى الماء من لدن ورود الطعام الى المعدة
الى ان يصل الى جميع اقاصي البدن فيتصل بكل عضو

وجزء

وجزء عضو مترققا له وملطفا اياه فحين
يستغني عنه فبعضه يتحلل بخارا خفيا وبعضه
محسوسا هو العرق وبعضه يعود فيتمرى الى الكبد
ويندفع منها الى الحت البول ولذلك يصبغ بول
المختضب بالحنا لسبوقة الماء مع الحنا في
اطراف الاعضاء وانفعاله عنه وانصباغه به
فلذلك وجب ان يكون الشراب الذي يوافق هذا
الغرض اعني تسييل الغذاء وترقيقه وتدقيقه
نافذا الى العروق هو الماء الصافي لا غير وللماء
بعد هذه المنفعة الشريفة منافع اخر وهي
اي اذا شرب باعتدال
حفظ الرطوبات الحاصلة على البدن ونضارة
اللون ورخوصة اللحم وتبريد البدن خصوصا
ان كان باردا وترطيبه وتسكين العطش وحرارة
الاحشاء وتطفئة الحميات ومنع العفونة
عما في العروق وتليين المعدة وجمعها في تحتوي
على الطعام وغير ذلك من المنافع وكما ان الاكثار
منه والافراط فيه يرهل البدن ويبرد العصب

ويورث الرعشة والامراض الباردة فالاقلال
منه والتقصير فيه عن مقدار الحاجة يجنب
البدن ويوهن جميع الشهوات ويضعف المضر
جميع الحواس ويسرع بالهرم والذبول واما اختيار ويبهرج
المياه فانما نحكم عليها ونوثق بجودتها بعد الدلايل
المحمودة الموجودة فيها بالتجربة عند شربها
ووجدان صفات دالة على فضيلتها وهي العذوبة
واللذاذة وسهولة الاساغة وسرعة الانحدار الاساغة بكلو فرو بردن
من اعالي البطن واما اختيارها بالدلايل فمن الدلايل
على جودتها خلوها من الطعوم والروايح كلها
وصفاء اللون وخفة الوزن وسرعة التبرد
والتسخن وسرعة تهري ما يهرا فيها ونضج ما
يطبخ فيها وان تكون من عيون حرة الارض او
جرية المنبع جارية بعيدة المبدا طيبة المسلك
مكشوفة للشمس والشمال متوجهة المجاري بها مشرق
سريعة الجريان والمياه التي تنبع من عيون الجبال
ثم تنحدر وتجري على الاراضي الحارة جريانا

وهي

الغربية

وهي عزيزة ممتدة من الثلوج الكثيرة السليمة
كالاودية العظام فانه قد يوجد فيها اكثر تلك
الصفات المحمودة وخاصة ما كان منها مغترفا
من اجزء وهي وان كانت كدرة فهي تصفو في زمان
يسير للطافتها فهي افضل المياه واصحها
وماء المطر مري خفيف سريع النزول وهو اصفى المياه
واخفها وزنا واجودها وانقاها واعذبها لانه
من بخارات مياه واجسام رطبة تجذب الشمس
الطف ما فيها ولذلك اجود ما يكون ما كان قطره
قليلا قليلا وعلى هدو لان ذلك يدل على غاية
لطافة البخار المحدث له واعتدال تاثير حرارة
الشمس وقلة تثويرها للرطوبات التي فوق الارض
ولطف تحليلها حتى تصعد الطف ما فيها ولذلك
الطف ما يكون ماء المطر هو الذي يجي قبيل الربيع
الزوبعة كردباده ثم الذي ينزل مع رعد وبرق اجود من الذي مع زوبعة
ورياح عاصفة لان ماء المطر خلة راجحة
لو لحقها لفاق المياه كلها جودة وصلاحا و

سرعة التعفن فلذلك لشدة لطافته ورقته فيؤثر
فيه المفسد الارضي والهوائي بسرعة واذا ابتدأ
يعفن يحدث من شربه البحوحة والسعال وثقل
الصوت ويصير تعفنه سببا لتعفن الاخلاط
فتحدث الحمى للمتهيئين لها وخاصة في الخريف
ويدفع ضرره بان تشرب بالسكنجبين الحامض
ومياه القني بالقياس الى مياه العيون ردية كاريزها
لانها مستخرجة بقوة قاسرة الا انها اجود من مياه
الابار وجريانها وماء النز اردأ من ماء البئر لان لحركتها
ماء البئر يستجلب نبوعه بالنزح واما ماء النز فانه
يطول تردده في منافس الارض العفنة وارداء
المياه مياه الاجام والبطائح والمياه التي تجري اليها
اقذار المدن واوساخها لان فيها حرارة وغلظا
تفسد الاحشاء وتسمج اللون وتولد الحميات
والمياه الجليدية والثلجية غليظة والمياه
الراكدة تولد سددا في الكبد وحجارة في الكلى
وذلك لغلظها واختلاط الارضية بها لما لكثيف

للشمس منها ارداء وحلم المغرفة من العين وقرب
من حلم الراكدة الغير المكشوفة للشمس والتصعيد
بالتقطير والطبخ والترويق بالراووق مما يجود
المياه الردية ويلطفها ويذهب بكيفيتها وهما
فلا حرصناعيان استخرجا من الطبيعة لما
شوهد من ارتفاع البخار والسحاب من المياه
المالحة الردية في البحار والمستنقعات والآجام
ونزولها مطرا عذبا ومن حفر الابار بجوار البحار
وقرب المياه الراكدة العفنة ووجدان الماء
العذب الصافي فيها المرتشح اليها والماء المطر
سريع النزول الا انه سريع التبخر الى الرأس
ولذلك يضر بمن يمتلئ رؤسهم سريعا ويظلم اعينهم
ويسرع اليهم الزكام والطبخ يلطف الماء بازالة
تكثيف البرد له وبترسيب الخلط المخالط
له ويذهب بنفخه ويسرع بانحداره والمخض ايضا
مما يلطفه ادنى تلطيف و**الماء البارد**
الصادق البرد او المبرد بالثلج والجمد يبرد

اي الماء البارد بنفسه والبارد بواسطة كلاهما مشاركان في هذه المنافع

المعدة والكبد الحارتين وبجودة الهضم وتحسين
اللون وحمرته ويزيد في شهوة الطعام ويمنع الرعاف
في الحميات والامراض الحارة وهذه منافع يختص
بها الشبان والمحرورون وذووا الوان الحمر
واللحوم الكثيرة ويضر بسوء المزاج الحار مادة
لا يسكن عطشهم فيضطرون الى الاكثار من الماء فيصير
ذلك سببا لترهل ابدانهم وفساد امزجتهم وضرر الماء
البارد انما يكون لاصحاب الامزجة الباردة
والابدان الشحيمة والمشايخ والذين يزال يعرض لهم
الامراض الباردة ولم يفرط في الاصابة منه
لاستلذاذه اياه وهم الذين اذا ذكروا اللذة
الماء البارد استدعوه وشربوا منه واكثروا
ولو لم يدعهم الى ذلك عطش صادق فيحدث الماء
البارد في هؤلاء امراضا باردة رديئة في الاعضاء
العصبية وفي الدماغ وفيمن كان به ورم في احشائه
يحتاج ان ينضج ويضر ضررا شديدا باصحاب
الربو والسعال ويمنع من الزكام ويفسد الطمث

من النسا حتى يقل ويولد في المفاصل اخلاطا غليظة
لزجة والماء الصادق البرد اذا اخذ منه بقدر
الري ضرر به يعقب الحمام الحار جدا ويعقب
الحركة العنيفة والبدن ملتهب يورث مضرة
عظيمة في تبريد مزاج الكبد وتاديته ذلك
الى الاستسقاء وينبغي ان يحذر ايضا من شرب
صادق البرد دفعة معتدا كثيرا قبل الطعام وبعده صح
لانه يطفي حرارة المعدة وفي خلال الاكل وبعد
ان يترك الاكل ساعة لا ينبغي ايضا ان يستوفى
الري بل يتجرع جرعا لان الماء اذا اكثر في هذا
الوقت منع المعدة عن الاحتواء على الطعام
وولد النفخ والقراقر وافسد الهضم وربما اورث
انطلاق البطن وقلة الشرب على المائدة ولا سيما
من شاط اذا احتيج
عند محمود لان الحار المعدة اذا احتمل العطش
عند ذلك نشط الطعام في معدته وفسد
وهاج الخمار الدخاني ولذلك يكون الاصلح
له ان لا يتحمل العطش تحملا شديدا ولا يعطي نفسه

ربما لكن يسكن نايرة العطش بالتجرع قليلا
قليلا الى ان ياكل بعد ذلك بساعة او اكثر الى
ان يرى اعالي المعدة قد خفت ونزل الطعام
عنها ثم يشرب من الماء ما يدعوه اليه نفسه وبالجملة
فالصبر على العطش بعد ان يصاب من الماء قليلا
يوهن العطش ويكسره ثم انه يذهب البتة
خصوصا في المرطوبين كما يذهب الصبر عن السعال
بالسعال وعن الحك بالحكة واما تبريد الماء
بالثلج والجمد فسواء اذيبا فيه او برد بهما
من خارج اذا كان الثلج واقعا على الارض
الصلبة الطيبة او على الرمال والصخور والجمد
من ماء عذب جيد الا ان المبرد باذابتهما فيه يكون
ابطا انحدارا عن فم المعدة واصلح لمن يحتاج
الى تبريد البدن وتبريد الماء بهما من خارج اصلح
لمن يضره الماء البارد وانما تفطن اليه الشهوة يعني تبريد البدن كله
ولا يمكنه ان يشرب غير الصادق البرد لانه لا يبلغ
تبرد الماء بهما من خارج ما يبلغ باذابتهما فاما

اذا

اذا كان الجمد من ماء ردي والثلج مكتسبا
كيفية ردية فلا ينبغي ان يذابا في الماء بل يبرد
بهما من خارج واذا كان الماء غير جيد والجمد
من ماء اجود والثلج نقيا فاذابتهما في الماء
والاكثار منهما اصلح وقيل ان الثلج ضرره
بالشيوخ عاجل وبالشبان آجل والظاهر
ان ذلك في اصحاب الامزجة الباردة فكم راينا
من شيخ محرور لا ينهضم الطعام واخليصا كان م
الا بشرب الماء البارد عليه وذلك من حرارة
المزاج ومن الاعتياد ايضا فان من شان العادات
تغيير الاحكام فانها كثيرا ما تقلب احكام الطبائع
حتى يجعل الشيء النافع في الحكم ضارا والضار
نافعا ولذلك قال نبينا وصاحب شريعتنا
صلى الله عليه وسلم عودوا كل نفس ما اعتادت
والماء الذي لا يبلغ من برده ان يستلذ فانه
ينفخ البطن ولا يبلغ من كسر العطش مبلغا
ويسقط الشهوة ويرخي الجسد والماء الفاتر

يغثي والماء الجاري اذا تجرع على الريق غسل
المعدة من فضول الغذاء المتقدم وربما اطلق
البطن غير ان الترف في استعماله يخلق المعدة
ويوهنها ويرخي الجسد واما اصناف المياه
الغير العذبة وهي التي بها كيفيات رديئة كمياه
المعادن والحمات فانها متروكة الشرب الا عند
اضطرار لتقيد الماء المشروب للتداوي اما
المالح فانه يجفف البدن ويولد الجرب والحكة
ويطلق طبيعة من لم تعتد ثم انه يعقلها
عند الادمان والاستعمال لتجفيفه بعد جلاء
ما في المعدة والامعاء من الرطوبات وينشف الحلق
ويهزل البدن ويفسد الدم ويحرقه واصلاحه
يكون بان يخلط بالطين الحر او المغل او السويق
الجيد المقلي ويروق او يلقي فيه قطاع الفواكه
الحامضة او يقطر من جلاب وجلاب رقيقة او
يصعد ومما يدفع ضرره الادهان في السكنجبين
وربوب الفواكه الحامضة وقد ينتفع بهذا الماء

من

من به رهل في المعدة والبدن ومن به دفن او بخر
واما الماء القابض فهو في الاكثر شتي او ارجي
اوكان في مسالك واراضي فيها خرنوب كثير و
من الاشجار القابضة وهو نافع من استطلاق
البطن ورهل البدن ولكثرة التحلل ويضر بعقله
للطبيعة وامساكه للبطن وبطوء نزوله عن المعدة
وسده لمسام البدن وتجفيفه للحم بقلة نفوذه
الى الاعضاء واضراره بالصوت والنفس
بتجفيفه قصبة الرئة ويدفع هذه المضار باكل
العسل وشرب دهن الجل على نقيع الزبيب وتقسيم
الغذاء وادمان الحمام والشبي منه ينفع من الشروف
ونفث الدم غير انه شديد الحرارة للحمى في الابدان
المستعدة لها والماء الكبريتي يهيج الصداع
ويظلم العين ويضعف المعدة ويسخن الكبد
الا انه يسكن الرياح وينفع من وجع الصلب
والمفاصل والقروح العتيقة والجرب والحكة
شربا او استحماما به ويدفع مضرته بان لا يشرب وقت

عفونته بل بعد وقت طويل بعد صبه من اناء
الى اناء وخصوصاً اذا اخرجت فيه جدداً او صبه
على طين حر وتصفيته عنه ويشربه مع مياه
الفواكه الحامضة واما المياه النفطية والقيرية
فحالهما حال الكبريتية والجصية ثقيلة ردية
للمعدة جداً واما النوشادرية والزاجية فانها
تطلق البطن اذا شربت او جلس فيها او احتقن
بها واما الحارة التي تغلي وتسخط فانها تحلل القولنج
وتفش الرياح الغليظة المشتبكة في الاحشاء
والتشنج الرطب والماء المر ينفع في تفتيح السدد
وتلطيف الاخلاط الا انه يفسد الدم ويهزل
البدن بكثرة الاسهال ولذلك ينبغي ان يصلح
بالسكر والعناب والبسر والخرنوب الشامي وحب
الاس والماء المنتن مضرته تعفين الدم وتوليد
الحميات ويدفع ضرره الماورد والافاوية واصلاح
الماء الغليظ يكون بالتقطير والطبخ والتصفية
براووق وطلى بخبز السميذ المحلول في الماء وان

اضطر الى شربه قبل اصلاحه اخذ بعده ما يفتح
سدد الكبد وينقي مجاري الكلى والمثانة وكذلك
الماء الاجامي يصلح بالطبخ الطويل والتصفية
البليغة ويشرب مع الفواكه الحامضة والجلاب
وهذه المياه انما تضر الابدان الضعيفة المستعدة
لما يتولد منها فاما الابدان الوثيقة الصحة القوية
فلا تكاد تتاثر منها في يوم ويومين هذه المياه في المرض
التام اضيفا مضادة لما يحدث عن هذه المياه بالخل
والبصل المنقوع فيه واما المياه الجارية على المعادن
فالنحاسية ينفع من يعتريه التولد الصعب الشوابد
وتجفف رطوبات البدن وينفع من فساد المزاج وتولد
بخاراً ردياً واعلالاً في جرم المعا وتكفي من مضرتها
الاغذية المغرية والادوية النافعة من السحج
واما الحديدية فنافعة من استرخاء المعدة وضعف
المعدة ويزيد في الانعاظ الا انها مياه قابضة
حامضة فينبغي ان تصلح بما يصلح به الماء القابض
واما الرصاصية فتولد المغص الشديد وتحبس البول

ولذلك ينبغي ان تلاحق بما يدرّ البول ويسهل البطن
والتي جعل لها ساالكف الرصاص فقد يأخذ شيا
من قوة الرصاص واما الذهبية فدون النحاسية
في الرداءة وينفع من الخفقان والتوحش والماليخوليا
وكذلك المياه الموجودة في معادن الفضة فانها دون
الرصاصية في مضرتها وتنفع من الخفقان في

سائر الاشربة

ان الانسان بعد المشاركة
لسائر الحيوان في الحاجة الى الما مخصوص باشربة
سوى الما يتخذها بصنعته وتدبيره اما ليغير
به الماء الذي يشرب على الطعام اذا كان كريه
الطعم او وخيم المزاج لان الما وان كان به حيوة
كل حي فان في اصنافه ما يوجد كريه الطعم او وخيم
المزاج لا تحتمله طبيعة الانسان احتمال سائر الحيوان
فلا يستغني عن مزجه بما يصلحه واما ليبدل مزاج
الما ليدفع ضرر برده ورطوبته عن المشايخ والمبرودين
المرطوبين فانهم ربما تاذوا بشرب الماء الكثير فيحتاجوا
الى مزجه بما يصلحه ويقلل برده ورطوبته واما

لطلب

لطلب اللذاذة وليجعل مشرب الانسان اشهى واطيب
في المذاق واما للعلاج ومداواة الاسقام المخصوص
بكثرة الاستعمال واشرة المنافع

السكنجبين

وهو اوفق لجميع الاسنان وجميع الطبايع من سائر
الاشربة يحفظ على الابدان الصحة الوثيقة لانه
يفتح جميع السدد والمجاري الضيقة في الجسد
في شيء منها شي من الفضول الغليظة اللزجة وطفي
الصفراء والدم ويكسر العطش اذا لم يكن مفرط
الحلاوة وكان سكريا ويقطع مع ذلك البلغم ويلطف
ويجلو ويدر البول والعسلي اقوى من السكري فيما ذكر
السكنجبين لاجله لقوة جلاء العسل وشدة تلطيف
الخل اللذين بهما مدار افضل المعالجات ولان
الخل والعسل هما اللذان بهما تدفع اعراض العفونة
والفساد عما يقصد استبقاؤه من الاغذية والادوية
كالمصوصات والمربيات ليؤمن عليه اسباب العفونة
والفساد العاجل والسكنجبين يميل لذلك مرة
الى الحلاوة ومرة الى الحموضة ومرة الى المرارة

بحسب اختلاف الامزجة وفصول السنة فالحلو
نافع لاصحاب البلغم ولمن كان مزاجه باردا والمز
نافع لمن اعتدل مزاجه والحامض نافع لاصحاب
المرة الصفراء فلذلك صار من افضل الاشربة
المعمولة ويمكن ايضا ان يتخذ من السكر وماء الهندباء
المعصور وماء الورد ودهن لب بزر القثاء والقثد
فيكون انفع لاصحاب الحرارة وفي البلدان والازمان
الحارة وان يتخذ مع ذلك اصول الهندباء وبزره
فيكون شرابا نافعا عجيبا للمحرورين واصحاب السدد
منهم وسوء المزاج الحار في الكبد ويمكن ان يتخذ
من العسل فيكون نافعا من الامراض المركبة من الصفراء
والبلغم وفساد المزاج والاستسقاء ويعين على
نفث البصاق من الصدر والرئة من غير ان يسخن
كثير اسخان ويمكن ان يتخذ بالعسل مع الاصول
والبزور الحارة المدرة فيكون اصلح لاصحاب
الرطوبات وفي الشتاء والبلدان الباردة واشد
تقطيعا للبلغم الغليظ اللزج ويكون هذا الشرا

قويا

قويا في الامراض البلغمية ويحلل الرياح وينفع
الحميات المزمنة ذوات النوافض ومضرة السكنجبين
انما يكون لاصحاب المعدة الضعيفة الباردة
والبطون المنطلقة والصدور الخشنة والنزلة
والزكام والسعال اليابس الذي لا يحتاج الى قلع
شيء من الصدر واصحاب السحج والمشرفين على الوقوع
فيه والاسهال وقروح الصدر والرئة واصحاب
الرعشة وضعف العصب واوجاع الارحام
وتقطير البول وعند الغثيان وتقلب النفس
ومتى كان احمض كان اضر بالعصب واضر
بشهوة الباه والمتخذ من خل العنصل ينفع
من السكتة والفالج واللقوة ويعين على نفث
الفضول الغليظة من الصدر والسكنجبين منه
مع ما يقطع بلغم المعدة ويخرج عنها الصفراء
فانه يقوي المعدة وينفع من ذهاب شهوة الطعام
ويمنع القيء والغثيان ويصلح للناقهين من المرض
لتقوية اعضائهم واثارة شهوتهم وقد يتخذ

والزحير والشقاق في المقعدة والبواسير والقولنج والجرب والاورام السوداوية

رمانيا وتفاحيا على مثال السفرجلي لتقوية الكبد
والقلب وعراقية جانبيهما عند استعمال السكنجبين
فيما يرد له **الجلاب** معتدل ويميل الى
البرد ماهو وقيل ولا شك في ترطيبه ويمكن ان يكون
سبب الخلاف في اختلاف اصناف السكر في البياض
والحمرة وشدة الحلاوة وقلتها ولاختلاف انواع
الماورد في المرارة والعفوصة والحموضة والتفاهة
فالمتخذ من سكر في غاية البياض واللطافة وقد
اكثر فيه الماورد التفه او الحامض او القابض
حتى قلت حلاوته جدا لم يبعد ان يبرد المعدة والكبد
ويرطب البدن سيما ان اتخذ خاما وشرب مبردا
بالثلج فتصير الحلاوة القليلة الشبيهة بحلاوة
البطيخ الهندي جبانة نفوذ ماء الورد فتبردها عضل
وترطبهما تلك المائية وتطفي حرارة المعدة والكبد
وتقويهما لقوة الورد فيهما وتكسر حدة الحمى وحرقة
المثانة وتصلح للصدر والرئة بتلك الحلاوة ويمكن
ان يتخذ من سكر احمر ويقلل فيه الماورد ويكون ح

وقيل الى الحرارة ما السكر هو الذي لم يقع فيه الماورد واذا وقع كان فلا با نسخه

ذلك

ذلك ماورد امر انفتح الحلاوة الصادقة
والمرارة فيميل مزاجه الى الحرارة ولذلك انه
مايسكن اوجاع المعدة الباردة اذا شرب حارا في الجلاب
مما يجتنب عنه ايضا عند انطلاق الطبيعة والسحج
والزحير والبواسير الجلابية فاما **العسل**
السلاخ وهو القراطن فانه شراب فاضل جلاء نافع
اذا سقي في العلل الباردة ملين للطبيعة مدر للبول
ردي لاصحاب المرار ومن كان في احشائهم ورم
واما ما عمل بالافاويه والزعفران فانه ابلغ منفعة
في الامراض الباردة الرطبة ولا يحتمله الا المبرودين
والمبلغمين واصحاب المعدة الكثيرة الرطوبة **الفقاع**
قد رسم تغيير رسم اتخاذ الفقاع عما كان في القديم
لانهم قد اتخذوه من خبز الحوارى ومن الارز ومن
دقيق الشعير فاما ان اكثر فيه من الافاويه او
اقلوا ولذلك وصف فريق منهم وهم المكثرون بانه
حار يابس مولد للكيموس الردي والجذام محرق للدم
البدن اذا استعمل كثيرا مولد للنفخ والقراقر ريح

اي ورم حار

للتي ونرى نحن تغير الاشربة المتخذة من الحنطة
من الحنطة والذرة والارز وادقها مما يسمونه
بكني وبخسم وسداب واستعمالها الى حرارة غريبة
وحدة مع انها تكون مكشوفة بحيث تتحلل عما انما
عنها فمتى اضيفت اليها الافاوية الكثيرة او جعلت
في الكواز الفقاع واستوثق راسها بحيث لا تتنفس
ولا يخرج بخارها البتة بل يتردد فيها وتغلي هي
على نفسها مع ما فيها من الافاويه الحارة فلا يبعد فيه
ان ينقلب الى مزاج يتولد منها بسبب ذلك المزاج الكيموس
الردي ويحرق اخلاط البدن ويولد القراقر والنفخ
للرطوبة والريحية المحتقنة فيها الممتزجة بها
ويهيج التي لغلظها ورداءتها وقرصها للمعدة
بحرّتها وارتفاعها الى اعالي المعدة بالريحية التي
فيها ووصف بعضهم بانه مبرد للمعدة ضار للعصب
منفخ يصلح عند التهاب المعدة والعطش
الشديد من خمار كان ذلك او طول عهد بالطعام او الشراب
ويكسر حدة الحرارة ولا نشك ان هذا الصنف

هم المقللون للافاوية فيها ولكن خميرة هذا
الفقاع خصوصا المتخذ من الشعير المستخج
باردة رطبة واكتسبت بالعفونة اليسيرة والحرارة [illegible]
القليلة حدة صارت ضارة للعصب لحدتها
وعوضها كالخل مبردة مطفية منفخة للريحية
التي فيها واما الفقاع المتخذ في زماننا وبلادنا
فليس من القبيل الاول ولا من القبيل الثاني
لانا نقتصر من خميرتهم على مرة واحدة عند تطيب
الاكواز ونكتفي بما تلطخ منها في تفنين ما يصب
فيها وتغير الاقواه وبات معه فقاعا ويتخذ
الفقاع من الزبيب فلا تكون له تلك الحدة ورداءة
الجوهر ولا تلك البرودة بل هو متوسط بينهما
وهو قريب من الجلاب المقوّى وقربه منه وبعده
عنه بحسب شدة الحلاوة ونقصانها وكثرة
الافاويه وقلتها الا انه لا يعدم النفخ والاضرار
بالعصب وتبريد المعدة والامعاء واضعافها
وتثوير الاخلاط والصعود الى الراس في كل ذلك

[illegible]

لاستحالته الى عفونة مادعدم خروج بخارية
وحدوث حدة ولذع فيه ولذلك يضر المبطونين
ولو اتخذوه من اقبض ما يكون من الحشرية والمتخذ
بماء الرمان يطفي الحرارة ويسكن العطش وينفع
اصحاب الصفرا واما الحشرية التي تتخذ اتخاذ
الفقاع على جهة التعفين واحداث الحدة فيها
فهي قريبة من الفقاع وبعضها ابرد وبعضها
اسخن بحسب المواد التي تتخذ منها وهي ضارة
للدماغ والعصب مثقلة للراس رديئة للمعدة
ومنزلتها ومنزلة الفقاع من الحشرية منزلة
الكواميخ من الاغذية **الميبختج والدبس**
وغيرهما واما الشراب الحلو الغير
المسكر الذي يستعمله كثير من الناس ويتخذونه مرة
من العصير ومرة من الزبيب ومرة ساذجا ومرة
بافاويه كالخردلي والميبختج فانه ينفخ ويطلق
البطن لذلك ينبغي ان يجتنب منها عند انطلاق
البطن والرياح ويحذرها من يسرع اليه

الصلابة في كبده وطحاله وان كانت متخذة بالافاويه
فانما تسخن الكبد والميبختج خاصة ينفع من خشونة
الصدر والمثانة وتقطير البول وسلسه
شراب البنفسج معتدل الى البرد مرطب
جيد للحنجرة والرئة يسهل الصفرا برفق
في جميع الامراض الحارة وينفع من علل الصدر والكلى
والمثانة من الحرارة والحميات التي معها سعال
ويبس الطبيعة رديء للمعدة ملين للبطن محمود
في ذات الجنب والشوصة وهو اوفق لصاحب
ذات الجنب من الجلاب لعفوصة ماء الورد
المعمول في الجلاب **شراب العناب**
قيل انه بارد رطب يطلق الطبيعة ويلين الصدر
ويمنع السعال وينفع من قرحة المثانة ويسكن
غليان الدم ويقمع حدة الصفرا ويمنع كون
الجدري والبثور والقروح والدماميل والقول
الحق فيه ما قال جالينوس في العناب **شراب
الخشخاش** الساذج مبرد مخدر

في اليبس والرطوبة لأن يبوسة الخشخاش تتجاوز
الدرجة الأولى تتعدّيهما رطوبة السكر التي
هي في مثل تلك الدرجة وهو نافع للنزلات وخشونة
الصدر ويغلظ المواد الرقيقة ويسكن الحكة
وينفع من السهر ومن قروح المثانة والكلى وجربهما
ويذهب بحدة الأخلاط وليس بمطلق بل ربما يمسك
الإسهال الكائن من نزلة وليس يتفوقه شيء في علاج
المسلولين الذين بهم السعال وانحلال الطبيعة
شراب النيلوفر مبرد مرطب نافع من خشونة
في الصدر وسعال من مواد لذاعة ينصب إلى الصدر
والرئة شراب حماض الأترج مبرد
مطفئ نافع من الحميات الحادة الدموية والصفراوية
مسكن للعطش والقيء مقو للشهوة نافع من الخفقان
الحار إلا أنه مضر بالصدر والرئة لحموضته
شراب الورد مبرد مجفف مسهل
للطبيعة يخرج الصفراء إذا شرب بالسكنجبين
والثلج وينفع من الحمى والغم والحرقة في المعدة ويقوي

السعال اللازم من الحرارة والتحسيس كان بهم

المعدة ويسكن الحرارة والعطش شراب
السفرجل وخصوصا السفرجل
الحامض بارد يابس يعقل البطن ويقوي المعدة
ويسكن العطش شراب الرمان
بارد يابس قامع للصفراء مسكن للقيء الصفراوي
لا سيما ما عمل بالنعناع ويعقل البطن حتى الخمار
والغشي والصداع الذي مع التهاب ويسكن العطش
وينفع من أوجاع فم المعدة الحادثة عن المرار
شراب التفاح الحامض بارد يابس
مقو لفم المعدة نافع من الخفقان مقو للنفس مسكن
للقيء حابس للبطن وما كان منه أطيب رائحة فهو
أقوى في تقوية القلب شراب الريباس
مبرد مطفئ للحرارة مقو للمعدة الصفراوية
حابس للطبيعة نافع للمحرورين شراب الحصرم
ينفع من حرارة المعدة ويقويها ويدبغها ويقطع
الإسهال والقيء الكائنين من المرة الصفراء ويسكن
الغم الحادث منهما وينفع من الأمراض التي تكون من نزلات

١٢٥

الصفراء ويقطع العطش الذي من حرارة وهو صالح
للحوامل يمنع تحلب الفضول الى معدهن ويقوي ارحامهن
واجنتهن ويمنع من الاسقاط اذا كان من الحرارة
وينفع من الحميات الحادة ويقمع الصفراء والدم
شراب التمر الهندي مبرد مطفئ
قامع للصفراء مسهل لها ملين للطبيعة مشهي للطعام
مسكن للقي والعطش **شراب الليمو** بارد
يابس وفيه حرارة ما بسبب ما يتاذى الحموضة من قوة
قشره قامع للصفراء نافع من الحميات الصفراوية
مقو للمعدة قاطع للقي منهض للشهوة مجود للهضم
شراب الاجاص يطفئ الدم والصفراء
ويسهل البطن وينفع من الحميات الصفراوية
اذا كانت الطبيعة محتبسة ولا يضر بالحلق
والصدر كثير ضرر للزوجة الاجاص وعدم القبض
والعفوصة فيه **شراب الاس** بارد
يابس مقو للمعدة حابس للطبيعة واذا كان
لينها او سعال فينفع من كليهما نافع من وجع

تمعنه والمعنه تهرته و
ارولله فانتفع
صح

الصدر

الصدر والرئة **رب التوت** بارد مسكن
للحرارة نافع من اورام الحلق لان فيه بعض التحليل
مع القبض **رب الكمثرى** عاقل
للطبيعة دابغ للمعدة قاطع للاسهال العارض
من المرة الصفراء **رب الجوز** حار
يابس نافع لاوجاع الحلق اذا كان من رطوبة ويحلل
للخوانيق الكائنة منها وجميع الربوب على طبيعة
الفواكه التي تتخذ هي منها وهي اقوى في ما بها من
اشربتها الا ان الاشربة الطف منها **في الرياحين
والطيوب** ان المشمومات الطيبة
والروائح العبقة من الرياحين والطيوب داخلة
في تغذية الروح وتقويتها وذلك لان الغذاء
الكثيف والاغلاظ الذي منه بناء الاجساد
هو الطعام وهو الشيء الارضي ثم ما يليه الاشربة
وهي مائية والطف منها رائحة ذوات الروائح
وهي هوائية الطف من الماء كما ان الماء الطف
من الارض والماء البحت لا يغذو وانما هو مركب

اى الخالص

للطعام فاما الاشربة سوى الماء فانها تغذو
غذاء لطيفا وهي بعد تختلف في قدر الغذاء لان
ما كان منها ارق في قوامه واقرب الى المائية
الصرفة كان اقل غذاء وما كان اغلظ في قوامه
كان اكثر غذاء فلذلك المشمومات هي من جنس الهواء
والهواء البحت لا يغذو كما ان الماء البحت لا يغذو
فاما روايح الاشياء الطيبة الرايحة فانما تغذو
غذاء يسيرا اقل مما يغذو الاشربة والرايحة
تتولد من اشياء ارضية ومائية ونارية وهوائية
وان لم تكن ظاهرة بالبصر فلذلك دعا الاطباء للبصر
ان يستعينوا في حفظ الصحة واعادتها بالمشمومات
وللمشموم تاثير عجيب في الابدان والنفس غذاء
كان وهو ما يستلذه جاسة الشم وتستمتع به
او دواء وهو ما تكرهه وتنفر منه يدل على ذلك فعل
الادوية التي تهلك برايحتها اذا شمها الانسان
او تسدره او تصرعه فبحسبه ضررها اذا ضرت
تكون منفعتها اذا نفعت ومعونتها الطبايع

الضعيفة اذا قويت بها في الامراض الحادة والعليل
المحتاج تقوية طبيعته بالروايح الطيبة لخروجه من
الصحيح وذلك عند عجزه عن الحفظ بالحفظ
من اغذية المطاعم والمشارب لتنوب عن بعض
فعلهما في تقويته والصحيح اذا استعملهما
فلا ينبغي ان يدمن استعمالهما بل الاصلح ان يجعل
استمتاعه بهما غبا لمعنيين احدهما ان المشمومات
كلها ذوات قوى مفرطة فيوثر في دماغه وقوى
بدنه تاثيرا يعود بالضرر عليه وخصوصا ما لم
يوافق مزاجه منها في الحر والبرد فيضر شم المسك
باصحاب الحرارة وشم الكافور باصحاب البرودة والآخر
جاسة الشم اذا انغمست في الروايح الطيبة كلت
وفترت اللذة منها وصار الانسان كالاخشم
الذي لا يجد الرايحة البتة يعتبر ذلك بحال العطارين
المزاولين لصنعة الطيب المدمنين لشمها وذلك لالف
الحاسة بها وصيرورة مزاجها مناسبا لتلك
الروايح واستقرار كيفيتها فيها واتحادها بها

فلا يتأثر المثل فإذا استعمل الانسان الطيب
غبا كان لشمه والتذوق منه وهذا يجري في
جميع المحسوسات اللذيذة والاصلح في استعمال
الطيب ان يخرج به المجلس او الثياب ولا يدني
الانسان شيئا منها الى انفه ادنا كثيرا ليبقى
بطيبه ويسلم عن قوة كيفيته وان يركب منها
اصنافا متضادة من حار وبارد فانه عند ذلك
اشد اعتدالا واصلح لجميع اصحاب الطبايع المختلفة
فان الطيب المفرد انما يجب استعماله اكثر في العلاجات
فاما عند استعمالها للذة والاعتدال فافضله
ما كثر تركيبه ووقعت فيه الاخلاط المتضادة
وذلك شبيه بحال الاطعمة في اللذاذة والطيب
عند كثرة التركيب وبحال الادوية المركبة
في الشرف وكثرة المنافع لاصحاب الطبايع
المختلفة والاصلح ايضا في استعمال الرياحين
ان يشم اصنافا مجموعة ذوات طبايع مختلفة حارة
وباردة ليعدل بعضها بعضا فتعتدل روايحها

وتصلح

التي فيه والمحمود منه اطرافه والاكثار منه
يورث الصداع ويفسد الدم وتبلل المني وحاصيته
رد المنفصل المتحلل من الرطوبة اكلا او ضمادا وتقوية
المثانة والاعانة على نفث الاخلاط الغليظة
في السعتر اطنه المسمى عندنا كاكوتي
حار يابس مجفف للمعدة طارد للرياح ضار للزحير
جيد لاصحاب الصرع ولا يصلح للمحرورين ويجلب
الحمى سريعا **جندقوقي** وهو المسمى
ديوسبست حار مصدع مغثي ضار للمحرورين
جلا نافع من وجع الظهر والوركين وبرد المثانة ويقطر
البول واوجاع الارحام **في الصعتر**
جميع اصنافه حار يسخن البدن ويطرد الرياح
وهو من بقول المبرودين يعين على هضم الطعام
ويلطف الاطعمة الغليظة ويسرع بانهضامها
ونزولها ويدر البول والطمث ويحد البصر ولذلك
ينبغي ان يوكل مع الباذروج لان الباذروج
يظلم البصر فيدفع ضرره **في الكشوث**

هو الكشوث فلا اصل ولا ورق ولا ... ولا ظل ولا ثمر

فيه مرارة وعفوصة وهو حار باعتدال يابس
يقوي المعدة والكبد ويفتح السدد ويدر البول
ويخرج الفضول العفنة من العروق وينفع الحميات
المتقادمة وينبغي ان ياكله المحرورين بالخل
واللبلاب بارد ردي للمعدة يطلق
البطن ويغثي ويكرب **الجنبل** حار
لطيف في الصعتر **بقلة الحلبة** حارة
منفخة مصدعة **في باقي البقول البرية
والبستانية** ان البقول البرية لم تصلح
ان يغتذى بها لكن يستعمل على طريق الدواء **اما
عنب الثعلب** فبارد يابس في الدرجة
الثانية ثمرته يدر البول وينفع الكبد والكلى والمثانة
والشاهترج يقوي المعدة لا سيما اذا اكل مع الخل
وينهض الشهوة وفيه قبض يخالطه مرارة بينة
قوية وليست حرارته بينة وهو مجفف **ولعا
الفوتنج** النهري يدر البول ويقطع القي
وان اكثر من اكله اذاب المني حتى يسيل ومنع من الانعاظ

واصعف البدن والفوتنج البري يطلق البطن
والفوتنج الجبلي يجدر البراز ويخرجه وكذلك
الصعتر والحاشا يطلق البطن ويدر البول ويحدر
الفضل البلغمي وكذلك الزوفا وينفعان من ظلمة
البصر ويسهلان النفث وورق الفرنض
وهو الهجرة اذا طبخ واكل الان البطن
واذهب النفخ وادر البول وان طبخ مع كشك الشعير
اعان على نفث ما في الصدر والرازيانج عسر الانهضام
ردي الغذاء الا انه يدر البول **في التوابل
والابازير والكوامخ والرواصير
والمخللات والمربيات والانبجات** ان
سبب استعمال التوابل والابازير في الاطعمة وعلليها
في القدور امور خمسة اما تفاهة الطعام ليجعله
ذا طعم تقبله الطبيعة وتلتذ وتهضمه واما
زهومة الطعام وكراهة ريحه فتطيبه وتحببه
الى الطبع واما برودة مزاج الطعام تختلط به لتعدله
وتصلحه وترده الى الاعتدال واما غلظه وعسر

انضمامه فتلطفه ليسهل انهضامه واما
لتصير الطعام لطيفا وتلطفا ايضا للاخلاط
البلغمية والفضول النية واللزجة مفتحة للمجاري
جاليا لها وذلك يصلح لمن كان يجتمع في بدنه فضل
بلغمي غليظ لزج نيء فلذلك ينبغي ان يكون استعمالها
على حسب من الاعراض الحسنة ولا يستكثر منها
فانها ان غلبت على الاطعمة لذعت آلات الغذاء
التي تمر بها واورثت في الكيموسات كيفية
حادة حريفة ربما كانت سببا للتقرح والاورام
والامراض الصعبة وذلك لان الذي تفعله
كيفيته الدم باستحالته عن طبيعته وقوامه
اضر بالانسان مما يفعله بكميته اذا زادت
على المقدار فهذه الاشياء للعلاج اصلح منها
للغذاء الا بمقدار يحصل به من الاغراض والغرض
الاخير منها اشبه بالعلاج فالذي تواتيه من الاغذية
الملطفة اشبه بالمرضى منه بالاصحاء فلذلك
يكون استعمالها في هذا الغرض اكثر واما

الكوامخ

لكل طبيعة واجناس المشمومات مختلفة فمنها
رطبة كالرياحين وازهار النبات وغيرها
ومنها يابسة كالمسك والعنبر والكافور وغيرها
ولذلك مقابل من الاشياء الطيبة اشياء منتنة
الرائحة من الصنفين معا والطيب منها يدخل في باب
الغذاء والدواء والمنتن لا يدخل الا في باب الدواء
والرطب من المشمومات بخاري لمكان رطوبته واليابس
دخاني لمكان يبوسته **الشاهسبرم**
مايل الى الحرارة واليبوسة قليلا بحيث اذا رش
عليه الماورد او الماء تبل برد واداه الى المشام
تبرد وجلب النوم وهو لذيذ المستنشق مسكن
محلل لما يكون في الدماغ من البخار يرفق **الاس**
اما جرمه فالاغلب عليه البرد واليبس وان كان
مركبا من قوى مختلفة واما رايحته فالغالب
عليها الحر يعرف ذلك بالقياس وهو ان فيه
اجزاء حارة وما يصل الى حاسة الشم لا بد ان
يكون من الطف اجزاء المشموم واحره وبالتجربة

وتصلح

وهي جيدة رايحته وقلة التلذذ اذ النفس مع سكونها
اليه مما تلتذ بشم الرياحين الباردة ورايحته
رطبة يمكن ان تكون الى الاعتدال تقوي الدماغ وترفع
عنه البخار الحار الرطب ودهنه مقو للشعر مسود
لم يبرد يشد الاعضاء ويقويها **الورد**
فيه ايضا قوى مختلفة والغلبة للبرودة واليبوسة
ورايحته الذ واسكن من رايحة الاس فيدل على انها
ابرد منها تبرد الدماغ وتجففه وتقويه وتسكن
الصداع الحار والخمار وترفع البخار الحاد الحريف
العارض من الدم والصفراء وهو مهيج للعطاس
والزكام وقيل في سبب ذلك انه يضر باصحاب الادمغة
الباردة فيحدث لهم عطاسا وزكاما ولو يفعل
الورد هذا الفعل ببرده لكان ما هو ابرد منه رايحة
كالنيلوفر والكافور اولى بذلك بل الورد انما يهيج
العطاس خصوصا بمن هو حار الدماغ بترديد
البخار الحاد في داخل دماغه ببرده وقبضه ودهنه
قريب من الاعتدال الى البرد ما هو جيد للدماغ

والعلل

والعلل الحارة فيه مقو لجميع الاعضاء
المرزنجوش حار لطيف فتاح محلل
لما في الدماغ من الرياح ويلطف ما فيه من الرطوبة
ويفتح سدده وينفع الصداع الذي يكون من البرودة
ومن اللقوة خاصة وجميع العلل الباردة في الدماغ
النمام حار يابس قوي التحليل لما
يكون في الدماغ من الفضول البلغمية وينفع الصداع
البلغمي والشقيقة العارضة من السوداء والبلغم
وهو اقوى من المرزنجوش **الياسمين**
قوي الحرارة واليبس جدا نافع من الرطوبة والبلغم
صالح للمشايخ ومن كان بارد المزاج نافع من
الصداع العارض من البلغم والمرة السوداء المتولدة
من عفونة البلغم اللزج ومن الرياح الغليظة
مقو للدماغ نافع من جميع الامراض البلغمية
في الابدان الا انه يصدع ويرعف للمحرورين ودهنه
نافع للامراض الباردة في العصب وللمشايخ
النرجس حار لطيف قريب من الاعتدال

في الحر واليبس نافع للدماغ ملطف محلل لما يكون
في الدماغ من الرطوبة ودهنه يحلل الاورام الحادثة
عن البرودة في الحجاب المستبطن للاضلاع اذا مرخ
الصدر به وينفع من اوجاع الرحم والمثانة
البنفسج بارد رطب ينفع من الصداع الحادث
من المرة الصفراء والدم الحريف ويجلب النوم وينفع
من حرارة الدماغ ويبسه شمه والتضميد به
ودهنه ينفع من السهر ويبس الدماغ ويرطب البدن
ويعدل الاخلاط الحارة الخيري حار
ملطف محلل باعتدال ينفع من كان مزاجه معتدلا
ويفتح السدد العارضة في الراس والاصفر الطف
واشد تحليلا من الاحمر فاما الابيض فليس يصلح
لضعفه وغلبة المائية عليه ودهنه حار لطيف
ملين محلل وخاصة الاصفر منه اللفاح
بارد رطب يبرد الدماغ ويرطبه وينوم ويثقل الراس
ويسبت النيلوفر شبيه بالبنفسج
في قوته ومنفعته الا انه ابرد وارطب يسكن الصداع

العارض من حرارة ويجلب النوم ودهنه ابلغ
واقوى من دهن البنفسج الفلنجمشك
حار لطيف قوته قريبة من قوة المرزنجوش الا انه دونه
في اليبس جيد للخفقان والوحشة البهرامج
معتدل المزاج طيب الريح المستنشق خفيف
على النفس ينفع من الرياح الخفيفة العارضة
في الدماغ التفاح والسفرجل رايحتهما
مبردة مقوية للدماغ والنفس ودهن السفرجل
قابض يمنع العرق الاترج رايحته حادة
تنفع الدماغ الذي قد ناله البرد وتحلل الرياح
العارضة فيه النارنج رايحته حادة
يابسة وهي الطف من رايحة الاترج الليمو
شبيه بالاترج في رايحته ومنفعته للدماغ
الخلاف بارد مقو للدماغ نافع
للبخار الحار الحاد نسرين حار لطيف
يصدع المحرورين سريعا وهو نافع من رياح العصب
المرزماحوز حار يابس اكثر من

المرزنجوش وفعله اقوى من اقوى فعله يحلل الرياح
الغليظة من الدماغ وينفع من جميع العلل الحادثة
في الراس من رطوبة **الاقحوان** حار يثقل
الراس وينبت **الشيح** حار يابس جيد
للسدد في المنخرين وكذلك القيصوم **المامهر**
بارد لطيف يسكن الصداع الحار والخمار والغشي
والاكثار منه يبيض الشعر **في الطيب المسك**
حار يابس لطيف مقو للروح من اصحاب المزاج
البارد ويصدع المحرورين سريعا وينفع من العلل
البارده في الراس جيد للغشي وسقوط القوه
به مع الزعفران ينفع الصداع البلغمي **العنبر**
حار مقو للدماغ والقلب في فعله قريب بفعل المسك
الا انه دون المسك في القوة **الزباد** حار
في الدرجة الثانية جيد لدماغ الرطوبة **القرنفل**
حار يابس ينفع رايحته الدماغ البارد الضعيف
والذي قد غلبت عليه السوداء ويقوي النفس والقلب
الصندل الابيض موته في الدرجة الثانية

من البرودة ينفع من الصداع العارض من الحرارة ويبرد
حرارة الدماغ وهو جيد للامراض الحارة شما وطليا
وان طلي به البدن في الحمام اورث حكة **الكافور**
بارد لطيف ينفع من الصداع والامراض الحارة في الراس
جميع البدن ويبرد الدماغ الحار ويقوي النفس اذا كان
ضعفها من حرارة واذا استعط منه قطع الرعاف
والاكثار من شمه يسهر **البسل** حار يابس مقو
للدماغ الذي قد ناله البرد ويقطع ريح العرق
الرديي والنورة **العود** حار يابس ينفع من
الرطوبة التي تكون في الدماغ وغيره من الاعضاء
ويقوي الدماغ **بسباسه** لطيفه فيها
حرارة يسيرة **سنبل الطيب** حار يابس
فيه قبض وحدة يسخن ويجفف الدماغ الذي
قد ناله علة من برودة ورطوبة ويحبس المواد
التي تنحدر من الدماغ **السك** حار يابس
قابض مصدع للراس حابس للطبيعة اذا ضمد
به البطن **القسط** حار يابس ينفع من

حار جاء العصب وسم احلام جيد للزكام اذا بخر به
الرأس والبحري الحيض دهنه لمسك في الحرارة **الزعفران**
حار يابس مفتح مصدع يثقل الرأس ويجلب النوم **المحلب**
حار يلين الاعصاب التي غلظت من ضربة **الميعه**
حارة تثقل الرأس وتسبب **اظفار الطيب**
حارة تثقل الرأس وتصدع **السعد** حار يابس
جيد للبخر والمعدة اللثة الرطبة وبالجملة فاكثر
الرياحين والطيب حارة الا ما احس منه عند الشم مع البرد
يسكن النفس اليه كالخلاف والنيلوفر والورد والكافور
والصندل والمامير ولذا كان لروائح الحشائش مدخل في تعلق
الروح وتقوية القلب كما ذكره الحكيم تقوي النفس والروح
والبدن وانتعاشهما بروائح الاطعمة الشهية اللطيفة
المناسبة لجميع الناس العتيقة من الروائية والكيفيات
القوية فينبغي ان يكون استعمالها والفزع اليها عند الحاجة
الى تقوية القلب والدماغ وعند الضعف والغشي اكثر
واشد من استعمال ساير الروايح الطيبة تم كتبت هذه
الاسطر نصف النهار في الرابع من شهر المحرم سنة اربعين وسبعمائة
على يدي العبد الضعيف محمد بن محمد بن مسعود البلا [illegible]
الملقب بشمس غفر الله له ولوالديه وللقارئ

[illegible]

۱۲۶

ولادت نور چشمی میرزا علی اکبر در شب جمعه ... شهر ربیع ...
سنه ۱۲۸۴ ... اللهم ...
... والصلاح
بالعصمة والورع والصلاح

تولد نور چشمی میرزا محمد در شب شنبه پانزدهم
شهر ربیع الاول سنه ۱۲۸۶ در ...
اللهم اجعله طائعا ...

...كه وعليه اجرة الغارس
...جرة على ان يبقي الغرس
وحيث
...نهما مسلط على ماله
...رض ولم يفرق ... كالاكثر
الغرفي
...لك الارض ...
...ى واذن صحيحة شرعا
...ل فرجع الى ما ذكر
... المذكور ...
... اللمعة
...

[illegible]

لما كان منحصرا في ... الاجرة ...

لما كان باذن المالك ...

لما كان ... مستحقا للارش ...

[illegible]

الاجماع ان مقتضى ...
مقتضى ثبوت مقتضاه ...
... الى ...

١٣٠